

## *Demi-Tarte Soleil: Pesto - Chorizo - Brousse - Mozzarella*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- PESTO VERT	3 c à café
- BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE)	1-2 c à soupe
- CHORIZO	70g
- MOZZARELLA	70g
- OEUFS	1
- GRAINES DE SÉSAME	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Détaillez le chorizo en petits dés et faites-les griller légèrement dans une poêle chaude. Réservez.
- Salez et poivrez la brousse.
- Etalez la pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- Recouvrez la moitié de celle-ci de pesto puis répartissez la brousse, les dés de chorizo et enfin la mozzarella sèche.
- Fermez la demi-tarte avec la pâte feuilletée non garnie.
- Posez un petit verre (renversé) au centre du côté plié et appuyez légèrement pour marquer la pâte mais sans la couper.
- Commencez par découper avec un couteau bien aiguisé la pâte en 4 parts égales.
- Découpez ensuite chaque quart en 3 pour obtenir 12 bandes.
- Prenez chaque bande et tournez-la deux fois sur elle-même.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez l'œuf en omelette et badigeonnez-en la pâte.
- Retirez le verre puis saupoudrez de graines de sésame.
- Enfourez 35-40 minutes en vérifiant la cuisson à partir de 30 minutes.
- Servez tiède ou froid en prédecoupant légèrement les torsades.