

## *Tarte Soleil au Pesto Rouge, Bacon et Mozzarella*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- PÂTE FEUILLETÉE	2x
- PESTO ROUGE	4-5 noix
- BACON(S)	8-10 tranches
- MOZZARELLA	100g sèche
- OEUF(S)	1
- GRAINES DE SÉSAME	
- ORIGAN	
- SEL	un peu
- POIVRE	

### **Recette:**

- Étalez la première pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- Recouvrez de pesto rouge puis répartissez les tranches de bacon et la mozzarella sèche sur toute la surface de la pâte.
- Assaisonnez d'origan puis salez un peu et poivrez.
- Déposez alors la seconde pâte feuilletée sur le tout.
- Posez un petit verre (renversé) au centre 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 deux. Et à nouveau en 2 ou 3.
- Prenez chaque bande et tournez-la deux fois sur elle-même.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Battez l'œuf en omelette et badigeonnez-en la pâte.
- Retirez le verre puis saupoudrez le centre de graines de sésame.
- Enfournez 30-35 minutes en vérifiant la cuisson à partir de 30 minutes.
- Servez tiède ou froid en prédecoupant légèrement les torsades.

