

Tarte Soleil au Chèvre & Olives

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	2x
- COULIS DE TOMATES	3 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	100g frais
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12-15
- HERBES DE PROVENCE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Etalez la première pâte feuilletée sur une grande plaque allant au four (sur du papier sulfurisé).
- Mélangez le concentré de tomates avec le coulis. Salez et poivrez.
- Mélangez également le chèvre frais avec un peu de crème fraîche. Salez un peu et poivrez.
- Recouvrez la pâte avec le mélange tomaté puis répartissez le mélange au chèvre sur toute la surface de la pâte.
- Dénoyautez et coupez en petits dés quelques olives.
- Répartissez-les sur toute la surface puis saupoudrez d'herbes de Provence.
- 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 3 (ou 4).
- Prenez chaque bande et tournez-la deux fois sur elle-même pour former une torsade.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Retirez le verre de la pâte.
- Battez l'œuf en omelette puis badigeonnez-en la pâte.
- Saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfourez 35-40 minutes en vérifiant la cuisson à partir de 30 minutes.
- Servez tiède ou froid en prédecoupant légèrement les torsades.

