

Tarte Soleil au Pesto Rouge et Parmesan

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	2x
- PESTO ROUGE	3-4 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	3 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- OEUF(S)	1



Recette:

- Etalez la première pâte feuilletée sur une grande plaque allant au four (sur du papier sulfurisé). Piquez-la avec une fourchette.
- Etalez le pesto rouge généreusement.
- Répartissez ensuite le parmesan et le fromage râpé.
- Piquez la seconde pâte feuilletée avec une fourchette puis déposez-la 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.
- 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.
- Enfourez 25-30 minutes en vérifiant la cuisson.
- Servez tiède ou froid en prédécoupant légèrement les torsades.