

Cette recette vous est offerte par  **MYBOOX** et MARABOUT

tarte soleil **PESTO-PIGNONS**



Préparation 10 minutes
Cuisson 40 minutes
2 disques de pâte feuilletée
150 g de pesto vert
50 g de pignons de pin
1 jaune d'œuf

Préchauffer le four à 180 °C. Poser le premier disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étaler le pesto vert sur la pâte en veillant à laisser une bordure d'environ 2 cm. Parsemer la moitié des pignons de pin par-dessus. Humidifier la bordure avec de l'eau puis couvrir avec le second disque de pâte feuilletée. Bien souder les bords en appuyant avec les doigts. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Disposer un verre retourné au centre de la pâte et couper 24 bandes en partant du centre vers l'extérieur. Retirer le verre puis torsader chaque bande de pâte en tournant doucement pour qu'elle ne se déchire pas à la base. Parsemer le reste de pignons de pin sur le dessus de la tarte puis enfourner 40 minutes environ.