



**LES SAVEURS
D'OCCITANIE
ZA D'OCCITANIE
4 RUE JEAN
MERMOZ
11300 LIMOUX**

Tarte du soleil

Tarte du soleil



Descriptif :

Ingrédients pour 6 personnes 1 Jaune d'oeuf 1 cuil. à café de Farine 2 Pâtes feuilletées rondes pur beurre

1 pots de tomates séchées de notre fabrication (suivant vos préférence, pesto rosso, cèpes, O'livade, confit d'oignon...)

Étapes de préparation

1/ Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau ; réservez. Versez la farine dans une petite soucoupe, posez un verre à l'envers dans la farine pour fariner les bords.

2/ Conservez une pâte feuilletée sur son papier sulfurisé d'emballage, posez-la sur une plaque à pâtisserie. Étalez le pot de tomates séchées choisit sur la pâte (possibilité de choisir 2 recettes différentes dans ce cas on mettra la moitié d'un pot sur la moitié de la pâte et la moitié d'une autre recette sur l'autre moitié). Arrêtez-vous à 2 cm du bord de la pâte. Répartissez le fromage râpé sur l'ensemble de la tarte. Avec un pinceau, humectez les bords extérieurs de la pâte avec un peu d'eau. Recouvrez avec la seconde pâte, pressez les bords extérieurs pour les souder. Avec un pinceau, badigeonnez la tarte avec le jaune d'œuf. Posez le verre (bord fariné) au centre de la pâte. Procédez délicatement pour que la pâte ne se déchire pas. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.

3/ Préchauffez le four à 200 °C. Toujours en commençant du bord du verre, coupez la tarte en 4 grands parts en traçant 2 grandes verticales. Redécoupez chaque quart en 6 parts égales. Au total, vous aurez 24 rayons qui représenteront 24 parts. Procédez rapidement pour faciliter l'étape suivante qui consiste à torsader chaque part sur elle-même. Faites 4 ou 5 tours. Partez du centre, en faisant très attention de ne pas casser les torsades. Enfournez pour 30 minutes.

4/ Posez délicatement la tarte soleil sur un joli plat. Chacun viendra prendre un rayon du soleil pour le déguster chaud.

[Lien vers la fiche du produit](#)