

Idée d'une nouvelle recette
étape par étape

La tarte soleil pour égayer encore plus vos apéros 😊

Tarte soleil

Ingrédients :



2 pâtes feuilletées rondes



Du fromage frais (type philadelphia)



Du jambon cru ou cuit (tu peux le faire sans le jambon ou au saumon ou même au nutella !)

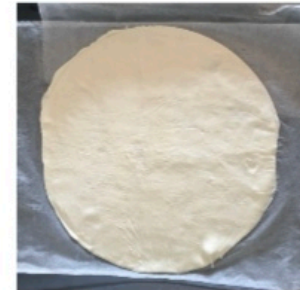


1 jaune d'œuf (à badigeonner sur le soleil avant de mettre au four)



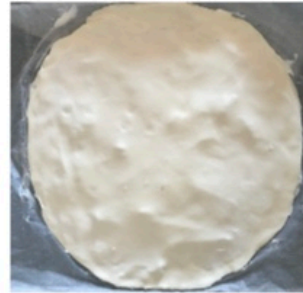
Marche à suivre

1. Prends la première pâte et pose-la sur une plaque.



2. Étale du fromage à tartiner sur la pâte.

3. Prends les morceaux de jambons et dépose-les sur le fromage. Coupe des morceaux pour bien tout remplir mais laisse un petit bord tout autour.



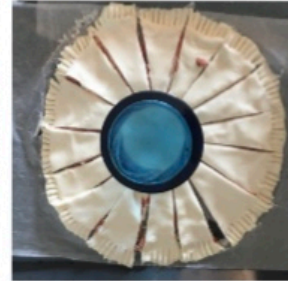
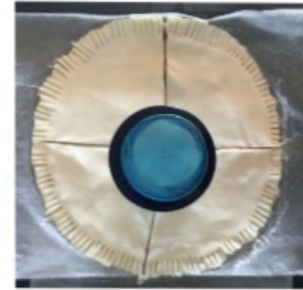
4. Prends ta 2^{ème} pâte. Pose-la parfaitement sur l'autre.

5. Avec une fourchette, fais des encoches tout autour du rond. Cela permet de coller les 2 pâtes ensemble.



6. Prends un verre et pose-le au milieu du rond.

7. Avec un couteau, fais 4 parts.



8. Dans les parts, que tu as déjà faites, coupe encore 3 fois. Tu dois avoir 16 parts en tout.

9. Enlève le verre. Tu vas tourner chaque part 2 fois. Attention à ne pas déchirer la pâte.



1. prends la part. → 2. Tourne 1 fois → 3 tourne une 2^{ème} fois

Voilà à quoi ça devrait ressembler.



10. N'oublie pas de badigeonner l'œuf pour que ton soleil brille une fois cuit.

Mets-en bien sur les spirales.



10. Fais cuire ton soleil au four pour 30 minutes à 180 degrés.



C'est prêt ! Miam !



Tu peux bien évidemment mettre du pesto à l'intérieur ou alors de la moutarde avec du jambon, et/ou du fromage (...)

Adapte ta tarte soleil avec les ingrédients que tu souhaites mettre à l'intérieur! MIAM! Tu peux même faire avec de la confiture ou... nutella 😊