



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tarte soleil apéritive pesto rosso & mozzarella

Pour 6 personnes | Très facile

35 min | **1.68€** La portion (prix indicatif)



Vous voulez mettre un peu de soleil à l'apéro : cette tarte sera juste parfaite ! Et dans la forme, et dans les saveurs.

Pour profiter au mieux de la mozzarella coulante, mangez rapidement à la sortie du four.

Facultatif : 1 càs de tapenade noire, saupoudrez de graines (sésame et/ou pavot) ou d'herbes séchées (origan et/ou thym).

A NOTER : si vous choisissez les rouleaux de pâte feuilletée "François" pré-étalée (3 kg), inutile d'en prendre 2.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **100 g** de Pesto rouge
- **75 g** de Mozzarella râpée à cuire
- **1 pièce** de Oeuf

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi deux pâtons de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en cercle de 27 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur. Faites la même chose pour le second pâton.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle

commence à coller. Faites reposer les pâtes au frais 30 minutes.

- 2** Après 30 minutes, ou si vous avez choisi des pâtes prêtes à l'emploi, préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou à défaut 200°C en chaleur traditionnelle).
Astuce : placez une plaque au milieu du four pour la faire préchauffer aussi. Vous y ferez glisser la tarte pour la cuire, c'est encore mieux bien snacker le dessous.
- 3** Placez une pâte sur une plaque. Étalez 100 g de pesto rosso en laissant un bord d'1 cm minimum et un cercle au milieu d'environ 15 cm de diamètre.
Astuce : vous pouvez ajouter 1 càs de tapenade noire sur une moitié et la mélanger au pesto.
Ajoutez 75 à 100 g de mozzarella au centre.
- 4** Humidifiez le bord avec de l'eau. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée.
Soudez les bords avec les dents d'une fourchette.
Pour éviter de trop couper la pâte, placez un verre retourné au centre sur le dôme de mozzarella.
Avec un couteau bien aiguisé, coupez la tarte en 16 "rayons" comme le cadran d'une horloge.
Attrapez l'extrémité de chaque rayon et tournez-le 3 ou 4 fois pour faire une torsade/un tire-bouchon.
- 5** Battez 1 jaune d'œuf avec 1 càc d'eau. Badigeonnez le centre de la tarte et les parties de pâte des rayons, en évitant les jointures pour que le feuilletage ne colle pas en se développant à la cuisson.

Facultatif : saupoudrez de graines (sésame et/ou pavot) ou d'herbes séchées (origan et/ou thym).

- 6** Enfournez environ 20 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante.
Pour profiter au mieux de la mozzarella coulante, mangez rapidement à la sortie du four.