

Tarte soleil Tapenade

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
200g Olives noires dénoyautées
Ail 1 gousse
50g Huile olive
Anchois 70g
Le jus d'un citron
Poivre

Déroulement

Avec Thermomix

Mettre ail mixer 3 sec / vit 5
Racler les bords
Ajouter les olives, les anchois, le citron, poivre 1mn/vit 4
Ajouter l'huile d'olive 1mn/vit 4

Sans

Hacher l'ail, les olives, les anchois, citron et poivre, mixer un maximum et lier le tout avec l'huile

Dérouler 1 pâte, la piquer, verser la garniture à 1cm du bord
Déposer la 2^{ème} pâte dessus, marquer le milieu avec un verre.
Faites des « parts assez petites » au couteau, soulever légèrement chaque part et la tourner dans un sens et la suivante autre sens (comme si vous vouliez faire des anglaises)
Faites tout le tour, badigeonner Jaune d'œuf dilué avec 1 c à soupe d'eau toute la tarte soleil.
Enfourner 20mn environ à 190°

Tarte soleil Pesto

Ingrédients

1 pot de pesto basilic
1 pot Mère Loic(moyen)
2 pâtes feuilletées

Déroulement

Mélanger pesto et Mère Loic

Badigeonner la première pâte

Poser la seconde et faire les mêmes gestes que sur la tapenade