

Vidéo : tarte soleil au pesto et olives

<https://youtu.be/xVCfJ0glfRA>

Avec le beau temps on a avant tout envie de profiter de l'extérieur... Mais qui dit profiter du soleil, dit « apéritif » ! Nous vous proposons donc la recette de la tarte soleil au pesto et aux olives noires. Bon appétit !

[Imprimer](#)

Vidéo : tarte soleil au pesto et olives

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 35 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingredients

- [2 pâtes feuilletées à dérouler sans gluten](#)
- 70 gr de Pesto
- 30 gr d'olives noires
- 1 jaune d'œuf

- graines de pavot

Instructions

1. Etaler la 1ere pâte feuilletée, garnir avec du pesto, que l'on vient étaler en fine couche, puis ajouter des éclats d'olives noires par-dessus.
2. Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et dorer à l'aide d'un pinceau, au jaune.
Parsemer de graines de pavot.
3. Laisser reposer 30 min à 1h au frais.
4. A l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce placé au centre de la pâte feuilletée, couper régulièrement en 16 lanières et les torsader l'une après l'autre.
5. Cuire 20 min à 180°.

L'astuce : réalisez une tarte soleil sucrée avec une pâte à tartiner maison et des éclats de noisettes grillées pour un goûter réussi !
