

## Tarte soleil feuilletée au pesto et à la mozzarella



A mon tour j'ai testé la recette de la tarte soleil ! Je l'ai faite feuilletée et je l'ai garnie au pesto et à la mozzarella. Simple, efficace et ça plaît énormément ! Personnellement je n'aime pas le pesto donc je n'en ai pas mangé mais chez moi tout le monde a adoré. J'ai aussi testé avec de la sauce tomate et c'était juste trop bon ! J'ai réalisé moi-même ma pâte feuilletée, ma traditionnelle pâte feuilletée express mais vous pouvez bien évidemment prendre deux pâtes feuilletées du commerce.

### **Pour une tarte soleil de 4 à 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte feuilletée express:**

250g de farine tamisée

1 pincée de sel

15cl d'eau

170g de beurre en pommade

##### **Pour la garniture:**

3c. à soupe de pesto

1 boule de mozzarella

##### **Pour la dorure:**

1 jaune d'oeuf

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte feuilletée:**

Dans le bol d'un robot, mettez la farine avec le sel et l'eau, pétrissez jusqu'à obtention d'une belle boule de pâte lisse.

Mettez dans un saladier et laissez reposer 15min au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre (ou vous pouvez le mixer).

Étalez la pâte en un rectangle sur le plan de travail fariné.

Étalez 1/4 du beurre sur toute la surface. Ramenez le tiers supérieur au centre puis rabattez le tiers inférieur dessus. Vous devez obtenir trois couches superposées comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez la pâte de nouveau en un rectangle. Recommencez la même opération trois fois.

##### **Préparez la garniture:**

Découpez en dés la mozzarella.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle et coupez-y un disque de pâte d'environ 20-22cm de diamètre. Récupérez les chutes et étalez de nouveau la pâte en un grand rectangle et découpez-y un second disque de pâte de même taille.

Déposez un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Étalez le pesto dessus puis déposez les dés de mozzarella. Recouvrez avec le second disque et pressez les bords de façon à souder.

A l'aide de ciseaux, découpez des parts en n'allant pas jusqu'au bout. Torsadez les parts.

Mélangez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau puis badigeonnez bien la tarte. Enfourez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que la tarte soleil soit bien dorée. Servez chaud, tiède ou froid !