

Tarte soleil feuilletée au pesto rosso et parmesan vegan



J'ai réalisé cette tarte soleil il y a un petit moment maintenant, ma mère avait fait une réunion H2O et donc elle m'avait demandé de lui faire plein de petits trucs salés et sucrés qui se mangent rapidement. La tarte soleil est vraiment parfaite pour cela, elle se partage, chacun découpe une torsade et déguste ! Pour la garniture j'ai opté pour le pesto rosso et du parmesan vegan, bien évidemment vous pouvez prendre du parmesan normal ;). Buon apetito !

Pour une tarte soleil d'environ 6 personnes

Ingrédients:

2 pâtes feuilletées

180g de pesto rosso

3c. à soupe de parmesan vegan + un peu pour le dessus (recette [ici](#))

1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Étalez sur la pâte le pesto rosso en laissant un bord d'environ 3cm. Parsemez le parmesan dessus.

Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée et soudez bien les bords.

A l'aide de ciseaux, coupez des parts en n'allant pas jusqu'au bout puis torsadez délicatement celles-ci.

Badigeonnez de jaune d'œuf, parsemez de parmesans et enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servez chaud, tiède ou froid !