

## Tarte soleil feuilletée à la béchamel



Je fais un appel au soleil et à la chaleur avec cette tarte soleil feuilletée à la béchamel ! Il y a quelques temps je vous avais proposé ma première tarte soleil feuilletée qui était au pesto et à la mozzarella. Aujourd'hui je vous propose une nouvelle version vraiment délicieuse ! Une béchamel savoureuse et gourmande dans des torsades feuilletées, c'est tout bonnement succulent en plus du fait que ce soit simple et rapide à réaliser ! ;)

### **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 béchamel au fromage:**

2c. à soupe de beurre

2c. à soupe de farine

400g de lait

50g de gruyère râpé

2c. à soupe de persil haché

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

##### **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 béchamel:**

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez en une seule fois la farine et mélangez rapidement avec une cuillère en bois.

Versez le lait préalablement chauffé tout en fouettant avec un fouet.

Ajoutez la noix de muscade et le persil, salez et poivrez. Laissez cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez bien.

Laissez légèrement refroidir.

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 la béchamel dessus. 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 !