



Tarte soleil à la Nocciolata

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée ronde
- 150 g de Nocciolata Rigoni di Asagio
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace

1. Allumez le four à 190°C.
2. Déroulez le premier disque de pâte feuilletée, en gardant le papier sulfurisé dessous. Étalez la Nocciolata, en vous aidant avec une spatule coudée, puis couvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée, en pressant bien les bords.
3. Posez délicatement un verre ou un bol au centre, sans le presser. Avec un couteau bien aiguisé, réalisez une croix, puis découpez

- chaque quart de pâte en deux, puis chacune des deux moitiés en trois. Ôtez le verre et badigeonnez le soleil avec le jaune d'oeuf.
4. Tournez chaque rayon deux fois sur lui-même, puis transférez le tout sur la plaque du four. Cuisez dans le four chaud pendant 20 à 25 minutes : la pâte doit être dorée.
 5. Saupoudrez le soleil de sucre glace et dégustez-le tiède.

© Chiara Selenati de That'samoreblog pour [Rigoni di Asagio](#)