



Tarte soleil au pesto de poivrons, jambon cru, fromage frais et pignons de pin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recettes pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 290 g de poivrons marinés
- 60 g de pignons de pins torréfiés
- 4 tranches de jambon cru
- 150 g de fromage frais type brousse de brebis
- 1 œuf (pour la dorure)
- Quelques feuilles de sarriette

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Mixer les poivrons marinés jusqu'à l'obtention d'un coulis.
3. Sur le plan de travail recouvert d'un papier sulfurisé, étaler une pâte feuilletée et la badigeonner de coulis de poivrons en veillant à laisser deux centimètres sur les bords. Saupoudrer de 2 cuillères à soupe de pignons de pin. Recouvrir de tranches de jambon cru et de fromage frais émietté.
4. Humidifier la bordure à l'aide d'un pinceau puis couvrir avec la deuxième pâte feuilletée. Souder les deux pâtes en appuyant bien sur la bordure.

5. Badigeonner la pâte avec l'œuf entier délayé dans un peu d'eau. Disposer un verre au centre de la tarte puis découper 12 bandes autour du verre en partant du centre vers l'extérieur. Oter le verre et réaliser les torsades en faisant des tours.
6. Parsemer du reste de pignons de pins et de sarriette fraîche puis enfourner pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que la tarte soit croustillante et bien dorée.
7. Déguster chaude ou tiède avec une bière de Printemps !