

Tarte chorizo- tomates et Pesto vert -Pignons

Pour 24 parts :

2 disques de pâte feuilletée – 1 jaune d'œuf – 20 tranches environ de chorizo (fort)
– un petit bocal de coulis de tomates.

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Étalez la 1^{ère} pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Étalez le coulis de tomates et le chorizo jusqu'à 2 cm des bords.

Humidifiez la bordure avec de l'eau puis recouvrir avec le second disque de pâte.

Soudez bien les bords en appuyant avec les doigts.

Badigeonnez la pâte avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Disposez un verre retourné au centre de la pâte.

Coupez des bandes en partant du centre vers l'extérieur.

D'abord en 4 puis chaque quart en 3 puis chaque tiers en 2

On obtient ainsi 24 parts en tout.

Retirez le verre puis torsadez chaque bande de la part en tournant doucement,
pour qu'elle ne se déchire pas à la base. Enfournez pour 40 à 45 min.

Pour la Tarte pesto-pignon.

Ingrédients : 2 disques de pâte feuilletée – 1 jaune d'œuf – 150 g de pesto vert – 50 g de pignons de pin.

Procédez de la même manière. Pour plus de goût, on peut torréfier les pignons de pin.

