

Apérol Spritz (cocktail italien pétillant)

Pour 6 personnes

*2 verres d'eau pétillante - 1 orange sanguine - 3 verres de vin blanc pétillant type
prosecco - 10 cl d'Apérol.*

*Après avoir bien mélanger le tout, versez dans des verres garnis de glaçons et d'un morceau
d'orange (sanguine de préférence)*

Tarte soleil à partager pour l'apéro.

*2 pâtes feuilletées de même dimension - de la ricotta nature - tapenades d'olives noires -1
œuf pour dorer - graines de sésame pour décorer.*

*Préchauffer le four à 180 ° et couvrir une plaque de papier sulfurisé. Etaler le 1^{er} disque
de pâte, la tartiner d'une fine couche de ricotta en laissant une fine marge de 1,5 cm puis
d'une fine couche de tapenade par dessus.*

*Humidifiez la bordure de la pâte puis couvrir de la seconde pâte en appuyant légèrement avec
les doigts.*

*Placer un verre au centre de la tarte. A l'aide d'un couteau découper en 4 en partant du
centre.*

*Découper 6 bandes de pâte dans chaque quartier, en 2 bandes puis, en 3 bandelettes. Répéter
l'opération 4 fois, vous obtenez 24 bandelettes. Ne pas hésiter à mettre la tarte un peu au
froid avant de torsader ces bandelettes en faisant plusieurs tours. Badigeonner à l'œuf battu
avec 1 c à s d'eau. Parsemer de grains de sésame et enfourner 30 à 35 min jusqu'à ce que
la tarte soit bien dorée.*

Laisser reposer quelques minutes avant de la déguster en tirant sur les petites torsades.

