

UN SOLEIL POUR L'APERRO (thermomix)

Publié le 5 octobre 2014 par Minoux



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Mamina [Et si c'était bon](#)
j'ai juste remplacé la moutarde par du pesto et ajouté quelques graines de pavot !

Ingrédients :

- 2 [pâtes feuilletées](#)
- 4 c.à café de caviar de tomates séchées (ou de sauce tomate)
- 4 c.à café de tapenade noire
- 4 c.à café de [pesto](#)
- 1 jaune d'oeuf dilué avec 1 c.à café d'eau
- des graines de pavot
- Préchauffer le four à 190° (chaleur traditionnelle)
- Poser une abaisse de pâte sur une plaque allant au four et la piquer régulièrement à l'aide d'une fourchette.
- Tartiner la pâte avec les 3 ingrédients (tomate, pesto, olives) en laissant un rond libre de 5 à 6 centimètres au centre.
- Recouvrir avec le deuxième rond de pâte piqué au préalable (les trous seront sur la face interne de la pâte).
- Marquer le rond de 6 cm avec un emporte-pièce et tracer des rayons en divisant d'abord le cercle en 4 puis en 8 et chaque part à nouveau en 3.
- Torsader les rayons en inversant le sens à chaque fois (un torsadé à gauche, un à droite et ainsi de suite).
- au pinceau, badigeonner les torsades avec le jaune d'oeuf, saupoudrer de graines de pavot puis mettre au four 25 minutes environ.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>