

Moulin Fritz
Meuniers depuis 1827



à Soufflenheim

Tapenades et Tartinables

L'Oustal Del Olibo

TARTE SOLEIL

Pour l'apéritif

INGREDIENTS :

- 2 disques de pâte feuilletée
- Un pot (150 gr) de tapenade (verte ou noire) ou tartinable (estivale ou aubergine) Oustal del Olibo
- 30 gr de graines de sésame
- 1 jaune d'œuf

INSTRUCTIONS :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposer un premier disque de pâte.
- Étaler la tapenade ou tartinable sur la pâte en laissant une bordure de 2 cm. Humidifier cette bordure avec de l'eau puis couvrir avec le second disque de pâte feuilletée.
- Souder les bords et badigeonner la pâte au jaune d'œuf avec un pinceau.
- Placer, en le retournant, le pot de tapenade en verre vide au centre de la pâte. Couper 24 bandes (6 parts dans chaque quart) en partant du centre vers l'extérieur.
- Retirer le pot en verre et torsader chaque bande de pâte en les tournant 4 ou 5 fois délicatement tout en maintenant la base afin qu'elle ne se déchire pas.
- Parsemer la tarte de graines de sésame et enfourner 40 minutes.