



JEU : TARTE SOLEIL !

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de la Tarte Soleil:

PRÉPARER UNE TAPENADE MAISON :

- 1 : Dénoyautez les olives et coupez les en petits morceaux
- 2 : Passez les câpres sous l'eau
- 3 : Passez les anchois sous l'eau, les éponger les couper en petits morceaux
- 4 : Presser l'ail
- 5 : Mélangez olives, câpres, anchois et ail
- 6 : Réduire cette préparation en purée, soit à l'aide d'un mixeur si vous voulez une préparation lisse, soit à l'aide d'un pilon si vous souhaitez conserver une texture granuleuse.
- 7 : Ajoutez l'huile d'olive au filet (comme une mayonnaise) et tournez la préparation toujours dans le même sens, à l'aide d'une fourchette.



PRÉPARER LA TARTE SOLEIL :

- 1 : Préchauffez le four th.6 (180 °C). Étalez la première pâte feuilletée, étalez la tapenade maison de façon homogène.
- 2 : Placez l'autre pâte sur le dessus. Crantez les bords en les entaillant avec la pointe d'un couteau. Placez un verre au centre, puis coupez 10 parts égales à partir du verre. Coupez au milieu de ces parts pour obtenir une vingtaine de parts. Tournez les branches sur elles-mêmes afin d'obtenir des torsades.
- 3 : Fouettez le jaune d'œuf dans un bol puis badigeonnez à l'aide d'un pinceau l'ensemble de la tarte.
- 4 : Enfournez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Servez aussitôt.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La FINGER FOOD est une catégorie de nourriture préparée pour être mangée directement avec les doigts, sans ustensile comme la fourchette ou le couteau. Les amuse-gueules sont de petites portions individuelles de nourriture qui sont mangées à l'improviste. Ils sont souvent servis lors d'événements sociaux et de célébrations sous forme de hors-d'œuvre passés, où ils créent une atmosphère décontractée et détendue et gardent les mains et les doigts des invités divertis.

Ce mode culinaire est très apprécié et recommandé pour les personnes présentant des troubles cognitifs ou une perte de motricité fine !



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 1 bol de tapenade

INGRÉDIENTS	GOUSSE D'AIL	HUILE D'OLIVE	OLIVES NOIRES	FILETS D'ANCHOIS
POUR 1 BOL				
POUR 3 BOLS	240 g	24 cl	600 g	30 filets

Solutions : 80 g de câpres, 2 gousses d'ail, 8 cl d'huile d'olive, 200 g d'olive noire, 10 filets d'anchois