



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de "la tarte soleil au pesto des ados"

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (th.6), étalez une **pâte feuilletée** sur le plan de travail recouvert d'un papier sulfurisé et badigeonnez-la de pesto en veillant à **laisser deux centimètres de bordure**.

ÉTAPE 2

Saupoudrez de **graines de sésame** d'un peu d'**emmental rapé** et de **basilic frais** finement ciselé.

ÉTAPE 3

Humidifiez la bordure à l'aide d'un pinceau puis couvrez avec la deuxième pâte feuilletée. **Soudez les deux pâtes** en appuyant bien sur la bordure.

ÉTAPE 4

Badigeonnez la pâte avec l'**œuf entier** délayé dans un peu d'eau.

ÉTAPE 5

Disposez un verre au centre de la tarte puis **découpez 16 bandes** avec un couteau autour du verre en partant du centre vers l'extérieur. Ôtez le verre et **réalisez les torsades** en faisant 4 à 5 tours pour chacune.

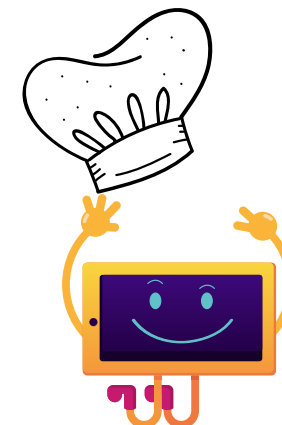
ÉTAPE 6

Parsemez du reste de graines de sésame puis **faites cuire 35 min**. Servez chaud ou tiède.



ASTUCES D'HELPY :

Voici une idée simple et très savoureuse pour un apéritif, un pique nique ou tout simplement un repas simple. Cette recette est particulièrement appréciée des adolescents. Facile à réaliser en autonomie, il n'est pas rare qu'ils expérimentent et inventent toutes sortes de variétés salées et même sucrées.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 24 personnes :

| INGRÉDIENTS | PÂTE FEUILLETÉE | PESTO VERT | GRAINES DE SÉSAME | ŒUF FRAIS | EMMENTAL RAPÉ | BASILIC FRAIS |
|---------------|-----------------|------------|-------------------|-----------|---------------|---------------------|
| Pour 6 pers. | 2 | 150 G | 45 G | 1 | 25 G | 4 feuilles ciselées |
| Pour 24 pers. | | | | | | |

SOLUTIONS : 8 pâtes feuilletées, 600 g de pesto, 180 g de pesto, 4 œufs frais, 100 g d'emmental rapé, 16 feuilles de basilic frais