

Soleil feuilleté

🕒 15 min + 18 min au four 🥕 végétarien 🚫 sans lactose

Pour 32 parts

2 abaisses de pâte feuilletée
(Ø env. 32 cm)

Préchauffer le four à 220°C.
Dérouler une abaisse, faire glisser sur une plaque avec le papier cuisson.

3 c. s. de pesto
3 c. s. d'ajvar
(voir Remarque)

1 œuf
½ c. c. de fleur de sel
1 c. s. de pignons

Tartiner la pâte en alternant des cercles de pesto et d'ajvar, dérouler la deuxième abaisse et la poser dessus, papier cuisson en haut, ôter le papier. Tailler 32 rayons avec un couteau jusqu'à env. 4 cm du centre, torsader les lanières obtenues. Battre l'œuf, en badigeonner la pâte. Parsemer de fleur de sel et de pignons.

Cuisson: env. 18 min dans la moitié inférieure du four.

Part: 81 kcal, lip 6 g, glu 7 g, pro 1 g



IDÉE+

Remarque

L'ajvar est une purée de légumes à base de poivrons rouges ou d'un mélange de poivrons et d'aubergines. En vente dans les grands supermarchés Coop.

Préparation à l'avance

Cuire le soleil feuilleté env. ½ journée avant, laisser refroidir sur une grille. Selon goût, repasser env. 2 min au four au moment de servir.