

La tarte soleil de Noël

Pour 6 personnes • Préparation : 40 minutes • Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

-  2 ronds de pâte feuilletée
-  180 g de tapenade noire
-  50 g de gruyère râpé
-  2 cuillerées à soupe de lait
-  1 jaune d'œuf

**SUPER FACILE
À PARTAGER !**



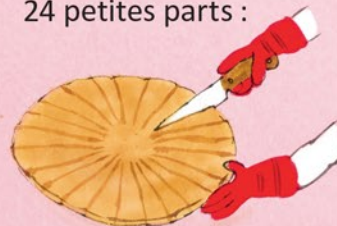
1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Étale une des pâtes avec son papier sur une plaque. Puis badigeonne-la de tapenade jusqu'à un centimètre du bord.



2 Saupoudre avec le gruyère râpé. Pose la seconde pâte sur la première et referme le bord. Retourne un verre au milieu de la tarte.



3 En partant du verre, coupe 24 petites parts :



4 Torsade les parts, puis retire le verre. Bats l'œuf avec le lait et étale ce mélange avec un pinceau (ou avec tes doigts). Mets au four 30 minutes.