



Tarte Soleil au Boursin

2 abaisses de pâte feuilletée rondes

1 œuf

1 Boursin aux fines herbes

2 c. à soupe de séré demi-gras ou de yoghourt nature

Sel

Une petite assiette à café ou un verre d'environ 7 cm de diamètre pour marquer le centre.

Emietter le Boursin dans un bol avec une fourchette. Il est friable, c'est pourquoi on rajoute les 2 c. à soupe de séré ou de yoghourt nature. Homogénéiser le Boursin. Goûter et rajouter un peu de sel, car le Boursin aura été un peu dilué et doit être assez relevé pour qu'on le sente bien dans la pâte.

Etendre la première abaisse. Etaler la pâte de Boursin sur toute la surface.

Poser la 2ème abaisse de pâte feuilletée par-dessus exactement.

Poser la petite assiette au centre.

Découper des « rayons » selon l'image ci-dessus.

Prendre chaque rayon et le tordre une seule fois. Moins on le tord, plus il sera aérien.

Badigeonner avec l'œuf battu et mettre au four.

Cuire au four 30-40 minutes à 180°C jusqu'à ce que la tarte Soleil ait une belle couleur brune dorée.