

# Tarte soleil à la crème de pistaches

## Ingrédients pour 4 personnes

2 disques de pâte feuilletée toute prête

1 pot de crème de pistaches

4 cs de lait

## Préparation

Étalez le premier disque de pâte feuilletée sur un plan de travail et le remplir de crème de pistaches en laissant environ 1 cm libre du bord.

Placez le deuxième disque de pâte feuilletée exactement sur le premier et scellez bien les bords, en vous aidant avec les dents d'une fourchette.

A ce stade, placez une tasse à l'envers au centre en appuyant un peu pour créer un cercle qui deviendra le centre de votre tarte soleil.

Commencez tout de même à créer des pétales avec un couteau tranchant, en commençant par le bord de la tasse aux bords du disque de pâte feuilletée : vous obtiendrez 24 pétales.

Maintenant, prenez un pétale à la fois et tournez-le doucement 3 fois.

Quand vous avez retourné tous les pétales, brossez le tout avec un peu de lait et faites cuire votre tarte à 180° pendant environ 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

SIMPLE ET FACILE



[www.yaamitalie.com](http://www.yaamitalie.com)

+41 (0) 77 50 62 415