

SOLEIL DE CHARLES

Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
1 boîte de pulpe de tomate
1 Saint Moret
Gruyère râpé

Matériel :

1 spatule
1 couteau
1 tasse ou un bol

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 180°C

Etaler un rouleau de pâte feuilletée sur la plaque du four préalablement recouverte de papier cuisson ou utiliser le papier du rouleau de pâte.

Recouvrir largement avec la spatule la pâte de st Moret

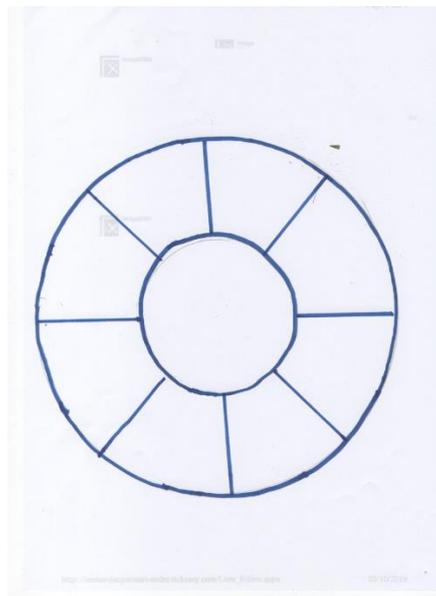
Verser dessus la boîte de pulpe de tomate.

Saupoudrer le tout de gruyère râpé.

Recouvrir avec le deuxième rouleau de pâte feuilletée.

Avec la tasse ou le bol marquer le centre du soleil, puis avec un couteau découper comme indiqué sur le dessin.

Cuire 30 mn à 180°C



Vous pouvez garnir le soleil selon vos goûts : pesto, moutarde etc....