

TARTE SOLEIL AUX ANCHOIS

© Hubert Amelineau™

Ingrédients

- 2 Pates feuilletées
- 1 crème d'anchois
- 1 bocal d'anchois à l'huile
- 1 œuf



Préparation

Préchauffer le four à 180 ° thermostat 6

Etaler la première pâte feuilletée et l'enduire avec la crème d'anchois en laissant environ 2 cm de pâte.

Poser les filets d'anchois

Mouiller les bords de la pâte

Recouvrir la préparation avec la 2^{ème} pâte et la coller avec la 1^{ère}

Poser un verre au milieu de la pâte

Couper l'ensemble en 4 puis en quatre puis en 3

Torsader chaque part en faisant deux tours

Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner la préparation

Mettre au four 30 à 40 mn

Déguster à l'apéritif tiède ou froid

Variante de cette tarte

En apéritif pistou et pignons de pins, tomates séchées jambon, crème d'anchois saumon fumé,

En sucré compote et pommes cuites à la poêle