

# Soleil au caviar de tomates au parmesan



2 rouleaux de pâte feuilletée – 180 gr de tomates séchées – 20 gr de parmesan râpé – 1 gousse d’ail -2 cuillères d’huile d’olive – 1 cuillères à soupe d’origan – 1 pincée de piment – 1 œuf

Préchauffer le four à 180°

Mixer les tomates séchées avec l’huile, le piment et l’ail pour obtenir un caviar de tomates.

Déroulez 1 pâte feuilletée, répartir le caviar de tomates, parsemez de parmesan et d’origan. Sur le pourtour tracer une ligne avec le blanc d’œuf. Recouvrez de la seconde pâte feuilletée, soudez les bords.

Placez un petit verre au centre, découper 18 rayons en partant du bord du verre. Torsadez chaque rayon. Dorez la pâte au jaune d’œuf. Enfournez 25 minutes.

