



## TARTE SALEE « poisson d'avril »

2 pâtes feuilletées	Du pesto	De la sauce tomate
Du gruyère râpé	Du parmesan	Une olive noire

Découper les deux pâtes l'une sur l'autre en forme de poisson.

Etaler la garniture sur une des pâtes.  
Moitié pesto-parmesan.  
Moitié tomate-gruyère

Recouvrir de la 2<sup>ème</sup> pâte.



Pour réaliser les « arrêtes », découpez des lamelles au niveau du corps du poisson. Prenez une lamelle et faites-la tourner sur elle-même pour obtenir une belle torsade. Répétez l'opération pour les autres lamelles.

Ajouter une olive pour faire l'œil.

Faire cuire 15 minutes à 180°. Réglez-vous !

