

# Tartes fines au pesto, 2 versions



Pour la pâte feuilletée (version thermomix):

- 150 g de farine
- 150 g de beurre en dés préalablement congelés
- 1 pincée de sel
- 75 g d'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et mixer 30 secondes à vitesse 6 . Ensuite 10 secondes en fonction sens inverse vitesse 2 afin de décoller la pâte du bol. Sortir la pâte du robot, lui donne au minimum 3 tours (5 ou 6 c'est mieux). Réserver au frais ou utiliser tout de suite.

Vous pouvez utiliser une pâte prête à dérouler du commerce. Dans ce cas, la couper en deux et étendre finement chaque part en rectangle.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, ou 200° mode normal).

Pour la version 1:

- 2 cs de pesto
- 100 g de viande hachée surgelée
- 1 tomate en rondelles fines
- 1/2 oignon émincé
- du fromage de brebis en lamelles fines

Badigeonner la pâte étalée de pesto, répartir la viande hachée, l'oignon, la tomate et le fromage.

Pour la version 2:

- 2 cs de pesto
- 2 tomates en rondelles
- 1/2 courgette en rondelles
- 1/2 saint-marcellin en lamelles fines

Badigeonner la pâte étalée de pesto. Disposer en alternance les rondelles de tomates et de courgettes. Enfin disposer le fromage.

Enfourner les 2 tartes pendant 25 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>