



Tartes soleil on fond

Sucrées ou salées, voici des recettes
hypersimples à réaliser. Succès assuré,
à l'heure de l'apéro ou du goûter !

C'EST BLUFFANT

Dans la famille tartes, voici la dernière
tendance, aussi simple que jolie. Juste
un petit twist sur chaque rayon et on n'a
plus qu'à partager ! Ça marche avec
de la tapenade, de la pâte à tartiner, de
la confiture... À décliner tout l'été !
« Tartes soleil », recettes du blog « Plus une
miette dans l'assiette », photos d'Isabelle
Kanaka, 72 p., 7,99 €, éd. Marabout.

A l'ail et au persil

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min
Pour 1 grande pièce

- 2 disques de pâte feuilletée • 2 gousses d'ail
 - 1 bouquet de persil plat • 50 g de beurre
 - 50 g de fromage frais • 1 jaune d'œuf
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Pelez et dégermez les gousses d'ail ; rincez,
séchez et effeuillez le persil.

Mixez l'ail, le persil et le beurre ; incorporez
le fromage frais et mixez à nouveau
pour obtenir une pâte homogène.

Préparez la tarte en suivant les étapes
décrites page suivante.

avantages • septembre 2015 • p. 143

Saumon : → fromage frais + saumon + guacamole + graines de lin
sur le bord

