



Soleil à la sauce tomate à l'arrabita

Sur le Sentier des Bergers



Nombre de personnes

6 personnes

Difficulté



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr



Soleil à la sauce tomate à l'arrabita



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 75g de pignon
- 1 pot de sauce tomate à
l'arrabiata *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



Soleil à la sauce tomate à l'arrabita



Préparation

1. Étaler sur une pâte feuilletée 4 cuillères à soupe de sauce à l'arrabiata.
2. Parsemer la pâte feuilletée de pignons.
3. Recouvrir le tout avec la seconde pâte feuilletée.
4. Faire un cercle à l'aide d'un verre au centre de la pâte.
5. Découper la pâte en 4 puis chaque quartier en 6 et en faire des torsades.
6. Badigeonner le tout avec un jaune d'œuf.
7. Mettre au four à 180° pendant 25 min.



Soleil à la sauce tomate à l'arrabiata



Notre produit pour cette recette



200g

Sauce tomate à l'arrabiata



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence
contact@sentierdesbergers.com / Tél.: 04.42.16.20.50
www.surlesentierdesbergers.fr

