 **Tarte soleil tapenade-parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/03/Tarte-soleil-tapenade-parmesan-DSCN3274.jpg) **Pour un joli soleil**

**- 2 disques de** [**pâte feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/)  
**- 150 g environ de** [**tapenade-**](http://croquantfondantgourmand.com/tapenade/)**- 100 g de parmesan**  
**- 1 jaune ou 1 blanc d'œuf**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Étaler ou dérouler un premier disque de pâte feuilletée?  
Le tartiner généreusement de tapenade en laissant une bordure libre d'un bon centimètre.  
Saupoudrer de parmesan râpé.  
Humidifier la bordure au pinceau avec de l'eau.  
Couvrir avec le second disque de pâte.  
Bien souder les bords en appuyant avec les doigts.  
Badigeonner de jaune ou de blanc d'œuf (**je ne l'ai pas fait**).  
Poser un verre retourné au centre de la pâte.  
Trancher 24 bandes en partant du centre vers l'extérieur.  
Torsader chaque bande délicatement pour ne pas la déchirer.  
Retirer le verre.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Vous pouvez la faire cuire à l'avance, il suffira de la faire réchauffer quelques minutes à four chaud.