

Soleil d'apéro

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées rondes
- 1-2 oignons
- Vinaigre
- Huile
- Sucre

Farce :

- 60g d'huile à choix
- 250g de carottes
- 1 oignon
- 40g de beurre
- 120g de concentré de tomates
- 2-3cc d'herbes aromatiques séchées (au choix : thym, origan, romarin,...)
- Sel, poivre

Faire revenir et caraméliser l'oignon

Mixer la farce à la carotte-tomate (cette farce est aussi délicieuse à manger avec des crackers en apéro ou autres envies)

Tartiner une des pate feuilletée de la farce et parsemez d'oignons caramélisés

Recouvrir de l'autre pâte feuilletée

Placer un gobelets au milieu et diviser la pâte en 4 (sans couper le milieu) et recouper les quarts en 5 branches.

Torsader les 20 branches

Enlever le gobelet

Badigeonner de jaune d'œuf

Cuire à 180°C environ 25 min en bas du four