

# TARTE SOLEIL BOURSIN BACON



## Ingrédients :

- Un Boursin (ail et fines herbes)
- 100 gr de bacon fumé
- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'œuf
- Graines au choix (lin, sésame, pavot etc...)
- 1/2 cuillère à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre



1. Mixer ensemble le Boursin, le bacon et la crème
2. Dérouler la 1ere pâte en gardant le papier sulfurisé
3. Etaler dessus le mélange mixé
4. Dérouler la 2 -ème pâte par- dessus et enlever le papier
5. Souder les 2 pâtes en appuyant sur le pourtour avec une fourchette
6. Poser un verre au milieu pour tracer un cercle et l'enlever
7. Diviser la pâte en 24 parts
8. Remettre au frigo pour durcir la pâte
9. Tordre chaque part 2 ou 3 fois et la reposer à sa place
10. Badigeonner de jaune d'œuf
11. Eparpiller dessus les graines au choix



Cuisson\_ : 30 mn  
Thermostat : 200°



**Servir tiède**