

# Tartelettes tatin au magret séché et aux pommes

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

## Ingédients pour 2 petites tartelettes :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de magret de canard séché
  - 2 pommes
  - 20 g de beurre
  - Sel

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Eplucher les pommes et coupez-les en quartiers ni trop fin ni trop épais.

Dans une poêle avec le beurre, faites revenir les pommes 5 min.

Saupoudrez-les légèrement de fleur de sel.

Couper 2 disques de pâtes feuilletée de la taille extérieur du moule à tarte,  
pour ma part, j'utilise des moules à tartes en papier cuisson, ça ne colle pas et pas  
besoin de matière grasse

Disposer joliment en rosace les tranches de magret de canard séché dans 2 petits  
moules à tartelettes antiadhésifs, en les alternant avec les lamelles de pomme.

Poivrez.

*Recettes de Céline*

Recouvrir les tartelettes, en faisant glisser le bord de pâte à l'intérieur.

Piquez-les avec une fourchette

Enfourner 20 min dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).

Démouler les tartelettes et vous reste plus qu'à passer à table.

**Bon appétit à toutes & tous !!**