

Tarte aux deux pommes et camembert

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 20 à 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 5 pommes de terre (taille moyenne)
 - 3 pommes (Golden...)
 - 1 camembert
 - Sel / Poivre
- 80 g de beurre doux (dont 20 g pour le moule)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 20 min (piquer la pointe d'un couteau pour voir si elles sont cuites).

Peler et couper les pommes de terre en rondelles

Peler et couper les pommes en lamelles

Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les lamelles de pommes des deux côtés.

Couper le camembert en tranches.

Beurrer le moule et le foncer avec la pâte feuilletée. Couper l'excédent de pâte.
Piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette.

Alterner les rondelles de pommes de terre, les lamelles de pommes et le camembert de sorte à ce que cela forme une rosace. Saler et poivrer.

Enfourner pendant 15 min puis sortir la tarte et l'arroser avec du beurre noisette (fondu et légèrement coloré) et remettre 10 min : elle n'en sera que plus dorée en fin de cuisson.

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!