

Tarte fine aux pommes et au chèvre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 20 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 pâte feuilletée
- ✓ 3 cuil à soupe de miel
- ✓ 3 pommes rouges, coeurs retirés, tranchées en fines rondelles (ou lamelles)
- ✓ 1 cuil à soupe de cassonade
- ✓ 10 à 12 rondelles fromage de chèvre

Préparation :

Recettes de Céline

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, étalez la pâte feuilletée

Piquez-la délicatement

Badigeonnez uniformément la pâte de miel.

Disposez de façon régulière les tranches de pommes épluchées, les saupoudrer du sucre et déposez le fromage de chèvre de façon aléatoire.

Enfournez 20 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!