

Tarte aux pommes et camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

1 pâte feuilletée

3 à 4 pommes

1 camembert

Miel

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Épluchez les pommes, ôtez le trognon et coupez-les en lamelles.

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.

Disposez une ronde de lamelles de pommes en laissant un peu de bord puis une rondes de lamelles de camembert et répétez l'opération jusqu'au centre de la tarte

S'il vous reste un peu de camembert, vous pouvez en mettre quelques lamelles au endroit ou il y a des trous par exemple

Arrosez d'un filet de miel sur toute la tarte

Enfournez pour 25 à 30 min environ

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!