

Glace au camembert et ses petites tatin

Pour la glace :

200 g de lait concentré non sucré
1 oeuf
1/2 cuil à soupe de sucre glace
1 pointe de noix de muscade râpée
1/2 camembert bien fait

Pour les tartelettes :

1 pâte feuilletée
3 pommes
25 g de beurre
Sel & poivre
1 pointe de thym
1 cuil à soupe de miel

Préparation :

De la glace :

Mixez bien l'ensemble de tous les ingrédients pour la glace

Versez dans la turbine pour 30 à 35 min

Réservez au congélateur et sortez la 10 min avant de servir

Préparation des tartelettes :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étalez la pâte puis dispersez un peu de thym (facultatif)
et passez un coup de rouleau à pâtisserie

Épluchez les pommes, enlevez les pépins et coupez les en gros dés

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites y dorer les pommes
avec le miel et une pincée de thym.

Salez et poivrez

Laissez réduire 10 à 15 min, à feu moyen

Garnir les moules avec les pommes

Découpez des cercles de la taille des moules dans la pâte
et en couvrir les pommes

Enfournez pour 20 min à 180° C (Th.6)