

# n de pommes

## amembert



6 Personne(s)



15 min

### INGRÉDIENTS

8 pommes

1 rouleau de pâte feuilletée

100 g de beurre (+ 20 g pour le moule)

1 camembert pas trop fait

estragon

sel, poivre

€ 5,95



Facile

### PRÉPARATION

1 Préchauffez le four th.7 (210°C).

2 Coupez les pommes et coupez-les en lamelles épaisses.

3 Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez-y les lamelles de pommes à petits feux des 2 côtés. Quand elles ont pris une jolie couleur, retirez-les de la poêle.

4 Préparez un moule à tarte.

5 Coupez le fromage en tranches.

6 Posez les lamelles de pommes en rosace dans le moule, poivrez légèrement. Couvrez les tranches de camembert par dessus. Puis posez la pâte par dessus et égalisez les bords à l'aide du manche d'une cuillère à soupe.

7 Couvrez la pâte avec une fourchette. Enfouez et faites cuire 25 min.

8 Sortez la tarte du four, démoulez-la immédiatement, décorez de feuilles d'estragon