






Tarte tatin de pommes

 6 Personne(s)  15 min

au camembert

 30 min  5,95  Facile

INGRÉDIENTS

8 pommes

1 rouleau de pâte feuilletée

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

1 camembert pas trop fait

estragon

Préchauffez le four th 7

Epluchez les pommes et coupez-les en lamelles épaisses.

Faire fondre le beurre ds une sauteuse, mettez-y les lamelles de pommes à dorer des deux cotés. Lorsqu'elles ont pris une jolie couleur , retirez les de la poêle.

Beurrez un moule à tarte ; coupez le fromage en tranches.

Disposez les lamelles de pommes en rosace dans le moule, poivrez légèrement et répartissez ensuite les tranches de camembert par-dessus..Posez ensuite la pate par-dessus et rentrez les bordsà l'aide du manche d'une cuillère.

Piquez la pâte, enfournez et faire cuire 25mn.

Sortez la tarte du four, démoulez immédiatement , décorez de feuilles de persil, estragon etc..