

# Pomme Tatin au Camembert

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 351.75 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 4.0 u Pomme
- 1.0 u Pate feuilletée
- 0.5 u camembert
- 20.0 gr Beurre
- 1.0 cc Cumin
- 1.0 p Poivre

## Etonnant mais délicieux!!!

Préchauffer le four à 180 °C (Th.6)

### Préparation de la tarte Tatin

Eplucher et découper en 8 quartiers les pommes.

Les faire dorer dans une poêle avec le beurre bien chaud.

Les placer en formant une fleur dans un plat à tarte.

Les recouvrir de la pate feuilletée en bordant bien les bords.

Faire cuire au four pendant 30 min.

### Préparation du camembert

Couper le camembert dans la moitié puis dans la totalité de sa longueur.

Répatir sur la tarte Tatin démolée dans une grande assiette.

### Cuisson

Faire griller 2 minutes la tarte au four sous le grill.

**Présentation**

A servir avec une petite salade verte au noix.