

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.