

Tarte Au Camembert Et Aux Pommes



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 pâte feuilletée - 3 pommes - 50 gr de noix décortiquées - 1 camembert - 1 cuil à soupe de moutarde - sel - poivre - beurre

Préparation

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée, et la trouser à l'aide d'une fourchette. Étaler la moutarde dans le fond.

Couper les pommes en petits dés, et les faire revenir dans du beurre pendant environ 15 minutes. Quand elles commencent à fondre comme une compote, retirer du feu.

Disposer les pommes sur la moutarde, puis parsemer des noix concassées.

Couper le camembert en tranches, et le disposer sur la tarte

Cuire 25 minutes à 180°C.

Et voilà, votre tarte au camembert est prête !