

Tarte tatin de pommes au camembert

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

Préparation

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Epluchez les pommes et coupez-les en lamelles épaisses.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez-y les lamelles de pommes à dorer des 2 côtés. Quand 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. Répartissez les tranches de camembert par-dessus. Puis posez la pâte par-dessus et rentrez les bords à l'aide du manche d'une cuillère à soupe.

Piquez la pâte avec une fourchette. Enfournez et faites cuire 25 min.

Sortez la tarte du four, démoulez-la immédiatement, décorez de feuilles d'estragon et servez.