

La tarte Tatin aux pommes et au camembert

Ingrédients :

- Un camembert de Normandie
- 4 pommes à chair ferme et acidulée (de type Royal gala)
- Un rouleau de pâte feuilletée
- 30g de beurre salé
- Poivre

1. Préchauffez le four à 220°C. Pelez les pommes. Evidez-les avec un vide pomme. Coupez-les en 2 puis émincez-les en lamelles moyennes (1 à 1.5 cm)
2. Faites fondre la moitié du beurre sur feu moyen. Dès qu'il prend une couleur noisette, posez les lamelles de pomme côte à côte. Faites-les dorer quelques minutes de chaque côté.
3. Découpez dans le rouleau de pâte feuilletée le diamètre de votre moule à tarte
4. Retirez la croûte du camembert et détaillez-le en lamelles
5. Disposez en forme de rosace les lamelles de pommes dorées dans le moule à tarte. Répartissez les lamelles de camembert en prenant soin de les poser à un bon centimètre du bord, poivrez.
6. Recouvrez de pâte le moule et enfoncez légèrement le bord de la pâte dans le plat.
Laissez cuire 20 à 30 minutes. La pâte doit être dorée.
7. Retirez du four, attendez 5 minutes avant de le démouler. Glissez la lame d'un couteau pour décoller les bords. Posez un plat au-dessus et retournez-la d'un seul geste. Servez-la tiède avec une salade et un verre de cidre en accompagnement.