

Tarte Camembert aux 2 pommes

- 1 fond de tarte pâte brisée précuite maison ou bio
- 1 appareil à quiche (400 ml de crème liquide -3 œufs bio – sel – poivre)
- 1 camembert Normand AOP
- 100 g de pommes de terre type Charlotte
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 pommes reinette
- persil – sel – poivre

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Eplucher les pommes de terre et les pommes.
Trancher les finement.
3. Chauffer l'huile d'olive et faire revenir les pommes de terre.
Saler et poivrer.
4. Disposer su fond de la tarte précuite de préférence (sinon crue) les pommes de terre et les pommes puis le camembert tranché.
5. Parsemer de persil.
6. Remplir avec l'appareil à quiche jusqu'au bord de la tarte.
7. Enfourner 30/40 min suivant votre four.

