

Tatin de Chèvre aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230g
- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) JONAGOLD	3
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- GRAINES DE SESAME	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez en fines lamelles les pommes ainsi que l'oignon.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez ensuite les lamelles de pommes. Salez et poivrez légèrement. Remuez de temps en temps. Couvrez et laissez prendre un peu de couleur (environ 3-4 minutes).
- Recouvrez un grand plat à tarte avec du papier sulfurisé.
- Déposez-y les pommes puis recouvrez avec la pâte feuilletée en retroussant les bords vers l'intérieur. Piquez le sommet avec une fourchette.
- Enfournes 20 minutes.
- Après ce temps, démoulez la tarte délicatement et replacez-la dans le moule.
- Coupez les fromages dans le sens de la hauteur.
- Déposez les 4 morceaux sur les pommes puis saupoudrez de graines de sésame.
- Enfournes de nouveau pour 3-4 minutes sur position grill.
- Découpez et servez sans attendre.

