

Tarte au camembert

INGREDIENTS POUR 1 A 2 PERSONNES :

- 1 pâte feuilletée,
- 200 g de lardons,
- 2 gros oignons,
- 1 a 2 pomme de terre suivant la taille (précuites à l'avance),
- 1 grand camembert,
- 1 œuf pour la dorure.

PREPARATION :

- Eplucher et émincer l'oignon,
- Le faire revenir dans une poêle avec les lardons,
- Couper le fromage en 3 dans le sens de la longueur,
- Couper les pommes de terre en rondelles,
- Poser le premier morceau de camembert sur la pâte et disposer dessus :
 - Une couche de pomme terre et le mélange lardons-oignons et remettre une couche de pomme de terre,
 - Mettre le second morceau de fromage et remettre dessus :
 - Une couche de pommes de terre + les lardons et terminer + une couche de pomme de terre.
 - Poser le dernier morceau de camembert,
 - Refermer la pâte sans laisser de jour pour ne pas que le camembert coule à l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec le jaune d'œuf.
- Mettre dans le four à préchauffer à 190° (Thermostat : 6 / 7) pendant 30 min à 40 min suivant le four.