

Tarte au Camembert



Pour
4 personnes



Préparation
35 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

Tranches de Camembert IQF Grand Fermage	200 g
Pâte brisée	1
Émincé de volaille	150 g
Pomme Granny	1
Œufs	3
Oignons	2
Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage	25 cl
Sel et poivre	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Émincer les oignons et les faire revenir durant 20 minutes dans un peu de beurre.
- Éplucher et épépiner la pomme, puis la couper en dés.
- Faire revenir l'émincé de volaille.
- Mélanger les œufs avec la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage et assaisonner. Incorporer les oignons, les lardons et la pomme.
- Cuire la pâte brisée à blanc durant 10 minutes à 180°
- Verser la préparation sur la pâte et cuire pendant 25 minutes, puis finir en disposant les Tranches de Camembert IQF Grand Fermage sur la tarte.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Camembert



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr