



Tartes, tourtes, quiches

Tarte normande au camembert



1h15 **30 min** **45 min** **0** **620**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

1 **Camembert**
500 g **Pomme(s) de terre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 branche(s) **Persil frisé**
25 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte

200 g **Pâte(s) brisée(s)**

Étape 1

Pré-cuisson des pommes de terre

- 1 Peler les pommes de terre avec l'économe.
- 2 Mettre les pommes de terre dans le faitout et les recouvrir d'eau froide.
- 3 Porter à ébullition sur feu vif. Puis baisser sur feu moyen et laisser cuire pendant 10 minutes.
- 4 Au bout de ce temps, les pommes de terre doivent être légèrement cuites et encore un peu fermes. Les égoutter dans une passoire et laisser refroidir à température ambiante.
- 5 Couper les pommes de terre en rondelles d'environ 5 millimètres d'épaisseur à l'aide du couteau de cuisine.

Étape 2

Cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie jusqu'à obtention d'un disque légèrement plus grand que le diamètre du moule à tarte.
- 3 Tapiser le moule à tarte de papier sulfurisé, puis déposer délicatement le disque de pâte brisée.

- 4 Piquer le fond de la tarte avec une fourchette.
- 5 Verser la crème sur la pâte, l'étaler avec le dos d'une cuillère à soupe.
- 6 Couper le camembert en lamelles épaisses avec le couteau de cuisine, les disposer sur la crème.
- 7 Recouvrir les tranches de camembert avec les rondelles de pommes de terre disposées en rosace.
- 8 Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre au four micro-ondes pendant 30 secondes.
- 9 Badigeonner les pommes de terre de beurre fondu avec le pinceau, assaisonner de sel et poivre.
- 10 Enfourner la tarte pendant 35 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et la laisser un peu tiédir à température ambiante.
- 2 Ciseler le persil avec le couteau éminceur, en parsemer la tarte.
- 3 Couper la tarte en parts généreuses et servir sur des assiettes individuelles.