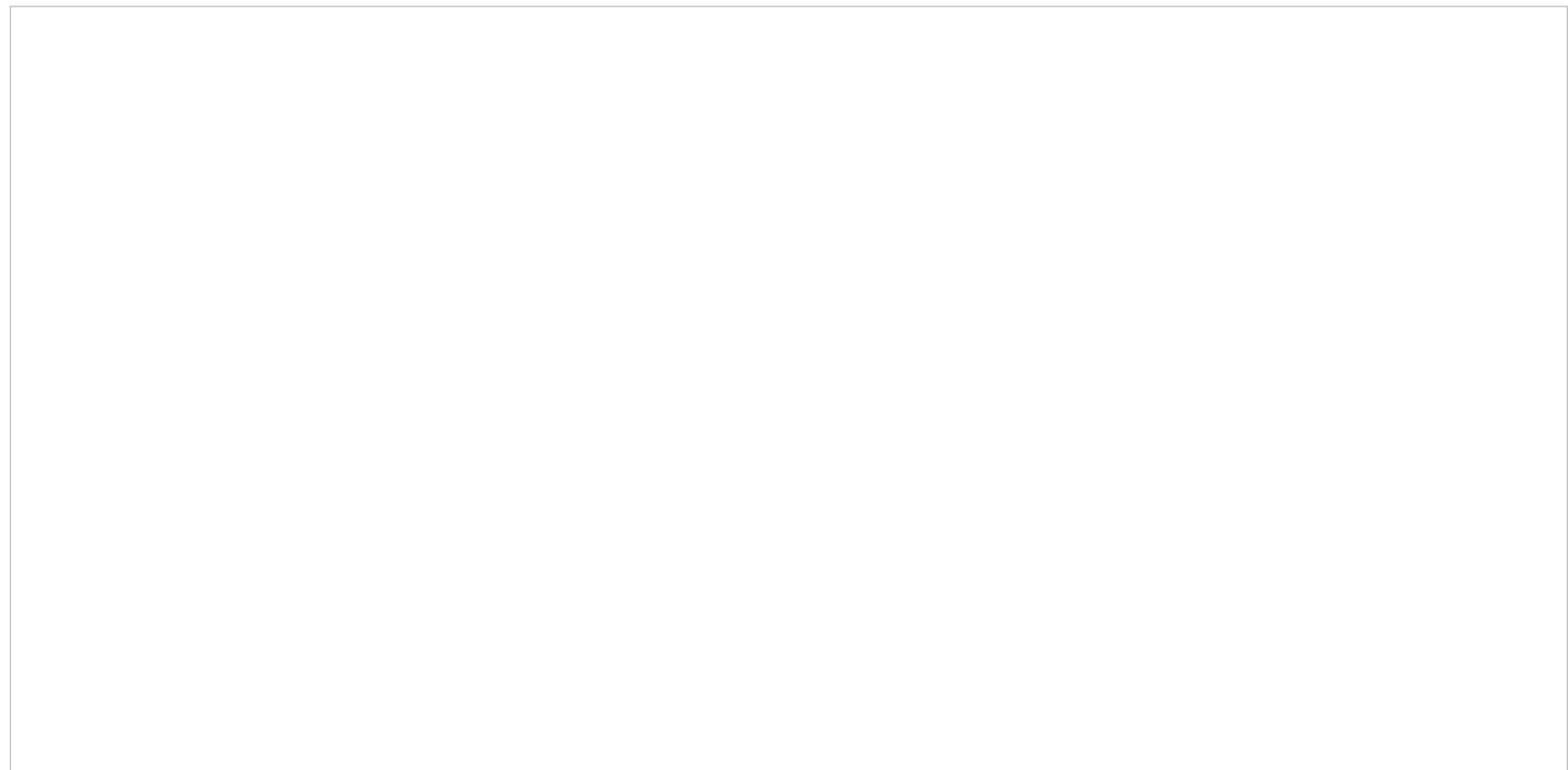


Tartelettes aux pommes au fromage Brugge Mi-Vieux



Ingredienten:

- 1 portion de pâte brisée (prête à l'emploi)
- 2 pommes
- le jus d'1/2 citron
- 1 dl de crème
- 1 œuf
- 100 g de fromage Brugge Mi-Vieux

Préparation:

1. Fractionnez la pâte brisée en 4 portions et répartissez-la dans quatre moules à tartelette graissés.
2. Épluchez et coupez les pommes en tranches et arrosez-les du jus de citron.
3. Disposez les tranches de pomme sur la pâte.
4. Cuisez 15 minutes dans un four à 200°C préchauffé et laissez refroidir légèrement.
5. Battez la crème avec l'œuf, ajoutez-y le fromage Brugge Mi-Vieux râpé et versez au-dessus des pommes.
6. Enfournez à nouveau durant 20 minutes.

4 personen

40 min

Dessert

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tartelettes-aux-pommes-au-fromage-brugge-mi-vieux>