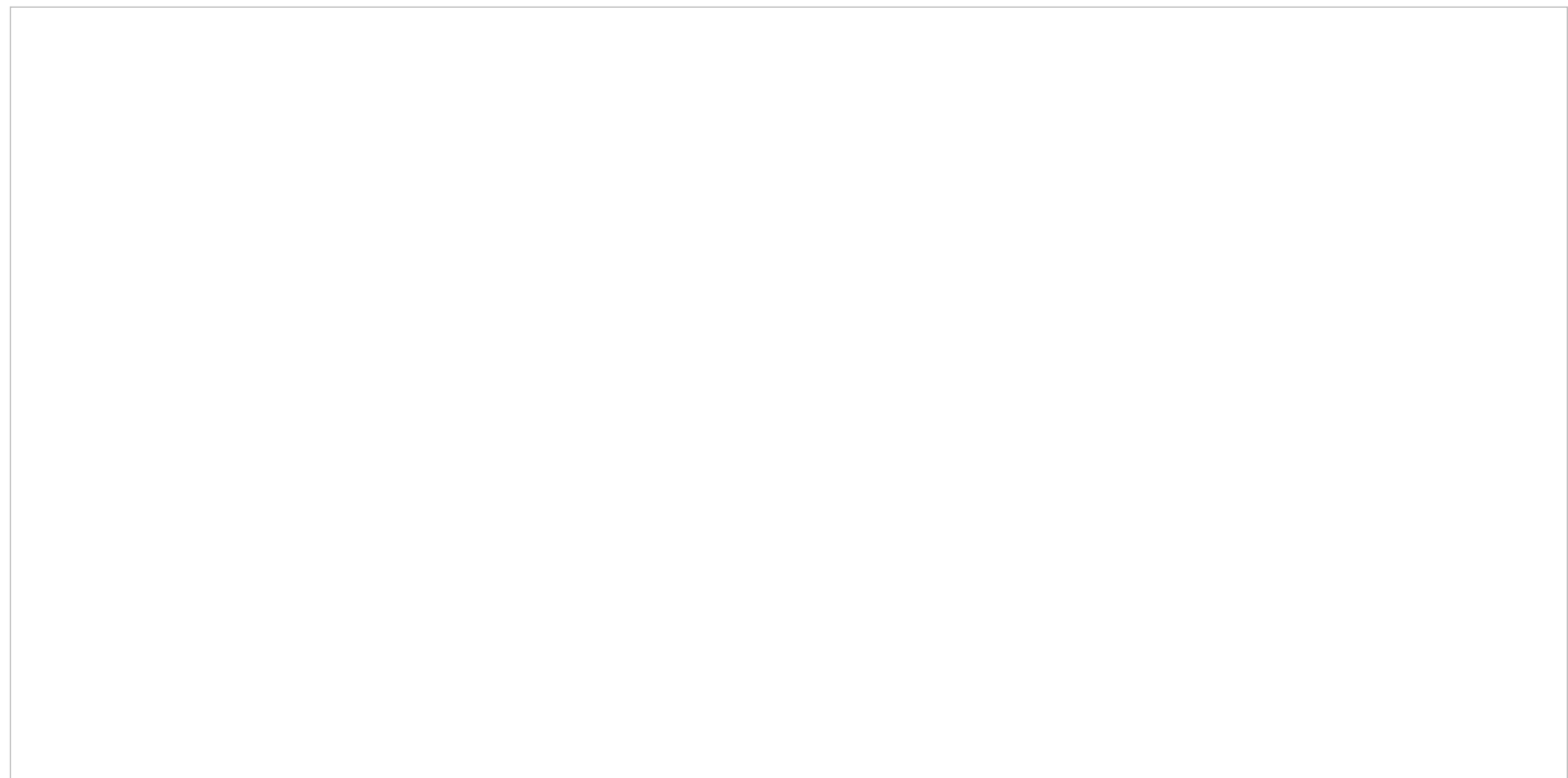


## Tartelettes aux pommes au fromage Brugge Mi-Vieux



### Ingredients:

- 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:

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

4 personen

50 min

Dessert

2.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/tartelettes-aux-pommes-au-fromage-brugge-mi-vieux-0>