

SAVOIE MONT BLANC

Tarte fine aux pommes et diots de Savoie

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 30mn. - Temps de cuisson : 35mn.



Ingrédients

- 1 pâtes feuilletée
- 2 Pommes de Savoie
- Un peu de miel
- Un peu de beurre
- Des diots de Savoie au Beaufort

Préparation

- Découper 4 ronds dans la pâte feuilletée,
- Badigeonner de beurre fondu chaque rond de pâte feuilletée,
- Déposer des quartiers fins de pomme (épluchée),
- Faire couler un peu de miel par dessus,
- Ajouter des rondelles de diots légèrement poêlés avant.
- Mettre au four.

? Recette proposée par "La Cuisine de Sandrine V"

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>