

SAVOIE MONT BLANC

Tarte Tomme de Savoie et Granny Smith



Tarte Tomme de Savoie et Granny Smith

<http://auxdelicesdepomme.wordpress.com/>

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 350 g de Tomme de Savoie
- 15 cl de crème fraîche
- 2 càs de moutarde à l'ancienne
- 2 pommes Granny Smith

Préparation

Enlevez la croûte de la Tomme de Savoie et coupezle fromage en petits morceaux.

Réservez 50 g de Tomme et faites fondre les 300 g restants dans une casserole avec la crème (remuez délicatement).

Réservez la crème de Tomme de Savoie lorsque le fromage à bien fondu.

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte (en gardant le papier cuisson) et piquez le fond avec une fourchette.

Étalez la moutarde à l'ancienne sur le fond de tarte puis ajoutez la crème de Tomme de Savoie.

Lavez les pommes, enlevez le centre avec un vide-pomme et coupez-les en fines lamelles (sans les éplucher).

Disposez les lamelles de pommes sur la crème de Tomme de Savoie et enfournez 30 min dans un four préchauffé à 180°C.

Découvrez le blog "Aux délices de Pomme"

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