

Tarte aux deux pommes et à l'andouille



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 5 mn

Cuisson : 45 mn

Tarte sucrée salée

Ingrédients

- 1 pâte brisée - maison
- 4 pommes de terre - moyennes
- 4 pommes - acidulées
- 0,5 camembert
- 6 cs de crème fraîche épaisse
- 12 tranches d'andouille de vire - ou autre marque

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée et les éplucher.
- 2 Les répartir tièdes sur le fond de pâte.
- 3 Ajouter les pommes pelées, évidées et coupées en tranches épaisses (cruës).
- 4 Déposer ensuite les tranches d'andouille, le camembert en tranches, finir par la crème fraîche et un peu de poivre.
- 5 Enfourner 45 minutes à four moyen (180°C - th.6).

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

