

## Tourte au brie de Meaux et aux pommes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Dégustez-la accompagnée d'une bonne salade verte.*

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 4 pommes (golden ou reinette)
- 250 g de brie de meaux
- 1 pincée de paprika
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- 20 g de beurre

### Préparation

- 1 Détaillez le brie en lamelles. Pelez les pommes, découpez-les en quartiers puis épépinez-les.
- 2 Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Couvrez le fond de la tourte avec la moitié des lamelles de brie et disposez les quartiers de pommes. Saupoudrez le tout d'une pincée de paprika et recouvrez avec ce qui reste de brie.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C.
- 4 Couvrez le tout avec la deuxième pâte feuilletée. Collez bien les bords ensemble afin de les souder. Avec des chutes de pâte, j'ai façonné des petits coeurs que j'ai collés sur la pâte. Faites une cheminée au centre de la tourte.
- 5 Badigeonnez le dessus de votre tourte avec un pinceau imbibé de jaune d'œuf battu.
- 6 Enfournez la tourte pendant environ 45 minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

