

Plaisirs Gourmands d'Isa

Tartelettes fines aux Pommes et au Crottin de Chavignol

Pour 4 personnes :

pâte feuilletée
2 pommes Golden
2 crottins de Chavignol
Poivre du moulin
½ cuillère à café de paprika doux



Préchauffez le four à 200°C.

Découpez 4 cercles dans la pâte feuilletée, les disposer sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Donnez un tour de moulin à poivre sur la pâte.

Coupez les pommes en fines lamelles.

Coupez les crottins en deux dans le sens de l'épaisseur.

Répartissez les lamelles de pommes sur la pâte, recouvrir du demi crottin et saupoudrez un peu de paprika.

Enfournez pour 15 min. Servez chaud.