

Tartelette au Rocamadour

Pour 2 personnes :

- 4 rocamadours, 1 pâte feuilletée, 2 pommes golden,
- 2 oignons, 1 botte de ciboulette, 20g de beurre,
- $\frac{1}{2}$ c à c de sucre, poivre.

Coupez les oignons en fines rondelles. Cuisez-les 10 min sur feu doux dans une poêle antiadhésive avec la moitié du beurre.

Pelez et taillez les pommes en quartiers puis en tranches pour en avoir 16.

Déposez-les sur les oignons avec le reste du beurre. Couvrez, cuisez sur feu doux 10 min, poudrez de sucre et laissez refroidir.

Allumez le four th 6 (180°). Découpez 4 cercles dans la pâte en vous servant de l'empreinte d'un bol de 10 à 12 cm. Déposez-les sur une plaque.

Garnissez chaque fond de pâte jusqu'à 1 cm du bord avec les oignons puis 4 tranches de pomme. Ajoutez un rocamadour. Cuisez au four 20 à 25 min jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés. Décorez de ciboulette, poivrez et servez.

