

TARTA DE POMES I FORMATGE CAMEMBERT recepta de Nina Métayer

	<u>Ingredients</u>
200 grs	farina de fajol (també queda bé amb farina integral de blat)
60 grs	llet
120 grs	mantega
2 grs	sal
	Farciment
6	pomes vermelles
2	cebes
10 grs	mel
10 grs	licor Calvados
1	formatge Camembert ben fet
30 grs	mantega
4 grs	sal
1 grs	pebre negre en pols

Elaboració

Preparació i precocció de la base

- Barrejar la farina, la mantega, la sal i la llet (podem afegir-hi una mica més de llet si la farina n'absorbeix molta).
- Deixar reposar la massa a la nevera durant una hora.
- Preescalfar el forn a 200°C.
- Treure la massa de la nevera i estirar-la amb el corró.
- Forrar el motllo i punxar la base i els laterals de la massa amb una forquilla.
- Enfornar durant 15 minuts la massa sola sense el farciment.

Farciment

- Preescalfar el forn ara a 210°C.
- Tallar les cebes en juliana i ofegar-les en una paella amb mantega fins que siguin translúcides.
- Mentrestant pelem les pomes i les tallem a daus.
- Afegim els daus de poma, la mel i la sal a la paella de la ceba i ho coem fins que les pomes siguin ben toves.
- Desengreixar abocant-t'hi el Calvados i afegir-hi el pebre negre en pols.
- Omplir la base de la tarta ja precuinada amb el farciment.
- Acabar decorant-la amb tires de formatge Camembert de manera que quedin vistoses.
- Enfornar a 210°C durant 10 minuts per obtenir un bon color.
- Es serveix calenta.