



Tarte fine croustillante au brie et pomme

une entrée festive pour régaler vos invités, adaptée d'une recette de France3

Pour 4 personnes :

- 1/2 roue de brie ou 1 et 1/2 camembert
- 1 pomme granny smith
- Le jus d'1/2 citron jaune
- 2 cuillères à soupe de graines de sésames grillées
- 1 cuillère à soupe de feuille de thym
- 4 feuilles de brick
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
- 3 cuillères à soupe d'huile de noisette
- Poivre noir concassé
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 170°C.

Disposer 1 feuille de brick sur le plan de travail. Badigeonner toute la surface d'un peu d'huile avec un pinceau. Poser dessus une deuxième feuille, la faire adhérer à la première en passant délicatement la main dessus et en prenant soin de faire glisser les éventuelles bulles d'air vers l'extérieur. Huiler cette deuxième feuille, puis disposer dessus une troisième et une quatrième et les faire adhérer de la même façon.

Couvrir une plaque de cuisson d'1 feuille de papier sulfurisé. Dresser dessus le fond de tarte puis recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé, puis une seconde plaque de cuisson pour que le fond reste bien plat.

Glisser le fond de tarte dans le four et le cuire 8 minutes à 170°C.

Laver la pomme granny smith, l'essuyer, ne pas l'éplucher, puis la couper avec une mandoline en tranches fines de 3 à 4 mm d'épaisseur. Puis couper ces tranches en fins bâtonnets de 3 mm de large. Verser la julienne de pomme dans un saladier, l'arroser du jus de citron.

Puis mélanger 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès avec 3 cuillères à soupe d'huile de noisette, saler et poivrer. Ajouter les graines de sésame.

Mélanger l'assaisonnement sur les bâtonnets de pomme.

Couper le fromage en tranche d'1 cm d'épaisseur environ.

Sortir le fond de tarte du four, retirer la plaque et la feuille de papier sulfurisé.

Puis disposer ensuite dessus les tranches de brie en les chevauchant légèrement et en formant une rosace, laisser un bord libre tout autour de 1 cm.

Parsemer sur le fromage quelques feuilles de thym citron et de poivre noir concassé.

Glisser la tarte dans le four pour 3 à 4 minutes à 170°C.

Puis la sortir et disposer la julienne de pomme sur la tarte et déguster.