

Tarte au fromage de chèvre et pommes

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée Herta
- 200 g de fromage de chèvre
- 3 pommes
- Jus d'1 citron
- 3 cs de miel

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Glissez d'abord dans le four la plaque de four que vous allez utiliser et faites-la chauffer. Sortez la **Pâte feuilletée Herta** du réfrigérateur pour qu'elle atteigne la température ambiante.
- Coupez les pommes en fines tranches et arrosez-les de jus de citron.
- Déposez la **Pâte feuilletée Herta** avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail. Percez quelques trous dans la pâte. (Pliez les bords)
- Émiettez le fromage de chèvre sur la pâte feuilletée et disposez dessus les parts de pommes. Laissez libres les bords afin que la pâte puisse gonfler. Arrosez à nouveau d'un peu de jus de citron supplémentaire et de miel. Enfournez et faites cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la tarte soit croustillante.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**