

Tarte rustique au camembert



Pour 4 personnes :

1 pâte brisée

1 camembert de caractère

200 g de lardons fumés

1 oignon jaune

4 petites pommes de terre cuites

2 à 3 CS de moutarde à l'ancienne

1 CS de persil frais

- Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- Étaler la pâte dans le moule, la recouvrir de papier cuisson et de bille de céramique (ou de légumes secs). Enfourner et précuire le fond de tarte, à blanc, pendant 10 minutes environ.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons et l'oignon émincé, jusqu'à ce que celui-ci devienne translucide.
- Une fois les 10 minutes écoulées, sortir le fond de tarte du four et le badigeonner de moutarde à l'ancienne (après avoir ôté les billes de céramique et le papier cuisson !!!).
- Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et en recouvrir le fond de tarte.
- Recouvrir les pommes de terre avec le mélange oignon/lardons et enfin, avec le camembert, coupé en lamelles.
- Parsemer de persil effeuillé et enfourner pour 30 minutes environ.

