



Les plats principaux

Tarte aux pommes et myrtilles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
100 grammes de fromage à la crème
50 grammes de lard petit déjeuner
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 oignons rouges (en anneaux fines)
100 grammes de myrtilles
4 brins thym
1 pomme
farine
poivre
sel

Méthode de préparation

Déroulez la pâte à pizza sur le papier jusqu'à la mesure d'une plaque de cuisson.

Effeuiliez les petites branches de thym et mélangez les petites feuilles au fromage à la crème. Salez et poivrez et répandez le fromage sur la pâte (en restant à 1 cm du bord). Badigeonnez le bord de la pâte avec l'huile d'olive et saupoudrez le bord d'un peu de farine.

Enlevez le trognon de la pomme et coupez-la en anneaux épais. Répartissez le lard, les anneaux de pomme, les oignons et les myrtilles sur la pâte.

Placez la préparation 18-20 minutes dans un four préchauffé à 225°.

Ustensiles de cuisine

Four

