

Tartines Normandes aux pommes & camembert



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 35 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 6 pommes
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 150 g de lardons
- $\frac{3}{4}$ de camembert
- 4 grosses tranches de pain de campagne
- 50 g de mâche
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

1. Épluchez les pommes et coupez-les en dés. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et ajoutez les pommes. Faites cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le vinaigre de cidre et prolongez la cuisson de 5 min à 10 min. Les pommes doivent être bien fondantes.

2. Préchauffez le four à 210°C. Dans une poêle, faites griller les lardons sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réservez sur du papier absorbant.

3. Coupez le Camembert en fines tranches. Répartissez les pommes sur les tranches de pain de campagne. Ajoutez les lardons et le Camembert.

4. Enfournez pour 10 minutes. A la sortie du four, déposez la mâche sur le Camembert et servez immédiatement.

www.audalacuisine.com