



Tarte fine aux deux pommes et Vacherin Fribourgeois

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 125 g de farine blanche
- 1 pincée de fleur de sel
- 60 ml d'eau
- 15 ml d'huile d'olive
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 pomme
- Fleur de sel
- Thym
- 150 g de Vacherin Fribourgeois AOP

Etape 1 – Préparez la pâte

1. Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez le sel et bien mélanger. Creusez un puits et ajoutez l'huile d'olive et la moitié de l'eau. Mélangez les ingrédients du bout des doigts en partant du centre. Ajoutez alors le restant d'eau et continuez de pétrir. Formez une

boule sur un plan de travail propre et pétrissez 5 minutes. Obtenez une boule de pâte bien souple. Réservez.

2. Préchauffer le four à 200°C.

3. **Étape 2 – Montez la tarte**

Lavez les pommes de terre et la pomme sans les éplucher. Les tailler en fines lamelles. Sur le plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte au rouleau finement (0,5cm) en formant un cercle.

4. Disposez la pâte sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson.

5. Étalez sur la pâte un peu d'huile d'olive au pinceau. Disposez les rondelles de pommes de terre et de pommes en rosace. Saupoudrez d'un peu de fleur de sel et de thym. Parsemez généreusement de Vacherin Fribourgeois AOP préalablement coupé en fines lamelles.

6. Enfourez jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée soit environ 25 minutes. Sortez la tarte du four, et dégustez aussitôt.