



Tartelettes pommes

Pour 10 tartelettes :

.....
10 tartelettes dessert HUG classiques, Art. n° 35152
2 grandes pommes
100 g fromage blanc
50 g compote de pommes
1 cs jus de citron
500 ml eau

- ❶ Mélanger le fromage blanc et la compote de pommes.
- ❷ Laver les pommes, épépiner et couper en fines tranches de taille égale. Les asperger de jus de citron puis les cuire environ 2 minutes dans de l'eau chaude. Egoutter.
- ❸ Garnir légèrement les bords internes des tartelettes de fromage blanc, puis disposer les tranches de pommes sous forme de rose.
- ❹ Cuire les tartelettes au four à 200°C, jusqu'à ce que les pointes de pommes brunissent légèrement. Une fois les roses refroidies, saupoudrer de sucre glace et servir avec une boule de crème glacée.