

# Tatin au magret fumé



20mn au four à 200°



## Ingrédients

- 🍏 90 g de magret fumé tranché
- 🍏 3 pommes golden
- 🍏 1 rouleau de pâte feuilletée
- 🍏 50g de beurre
- 🍏 poivre
- 🍏 1 poignée de roquette



## Préparation

1. Pelez les pommes. Coupez-les en quartier, retirez le cœur, taillez-les en lamelles épaisses. Faites-les revenir 7à8min à la poêle dans le beurre ?
2. Préchauffez le four th. 6-7(200°c).Disposez en rosace les tranches de magret fumé dans 4 moules à tartelettes antiadhésifs, en les alternant avec les lamelles de pomme. Poivrez.
3. Découpez 4 disques de pâte feuilletée d'1 cm plus grand que les moules. Piquez-les avec une fourchette et recouvrez-en les tartelettes, en faisant glisser le bord de pâte entre la garniture et le moule. Faites cuire 20min au four. Laissez reposer 5min, démoulez et servez aussitôt, décoré de roquette.