

# Cartelette aux pommes et au Camembert Madame Clément



## Camembert Madame Clément

Un vrai Camembert fabriqué selon la tradition depuis 1924.

### Ingrédients

- 2 pommes (Golden) épluchées et coupées en cubes
  - 1 cuillère à thé de moutarde
  - ½ *Camembert Madame Clément* coupé en dés
  - 1 cuillère à thé de miel liquide
  - 1 branche de thym frais
  - Sel et poivre
- Pour la pâte brisée
- 250 g de farine
  - 175 g de beurre mou
  - 6 g de sel
  - Eau

### Préparation

- 1• Tailler la pâte en forme de ronds et les disposer sur une plaque allant au four.
- 2• Étaler une couche de moutarde, ajouter les dés de pomme puis sur le dessus les dés de Camembert.
- 3• Finir avec un peu de miel et un peu de thym, sel et poivre.
- 4• Cuire dans un four pré-chauffé 14 minutes à 380°F.
- 5• Servir tiède avec une salade.