

# La recette des Compagnons Fromagers

Tatin de camembert Moulin de Carel | 4  
aux pommes gourmandes



Par Xavier Thuret  
Meilleur Ouvrier de France 2007  
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

## Tatin de camembert Moulin de Carel | 4 aux pommes gourmandes

### Pour 4 personnes

- 1 Camembert Moulin de Carel
- 2 pommes fruit
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 50 g de beurre
- 30 g de sucre
- sel fin
- poivre du moulin



Essayez les pommes fruit puis, sans les éplucher, découpez-les en rondelles fines.

Parallèlement, faites fondre, dans une poêle, le beurre et le sucre. Quand le mélange commence à prendre une jolie couleur caramel, faites revenir les pommes des deux côtés pour qu'elles obtiennent une belle couleur mais qu'elles ne soient pas trop cuites.

Déposez les rondelles de pomme dans le fond d'un plat à crème brûlée (ou à crème catalane), puis découpez votre Camembert Moulin de Carel en deux dans l'épaisseur et placez celui-ci sur les pommes fruit.

Parallèlement, découpez dans votre rouleau de pâte feuilletée des disques du même diamètre que le Camembert. Placez ces disques sur le Camembert.

Préchauffez votre four à 210° et enfournez vos Tatins pour une durée de 5 à 6 minutes, puis baissez le four à 180° et laissez finir de cuire 8 à 10 minutes.

Lorsque le feuilletage est cuit et le fromage légèrement fondu, sortez vos Tatins du four, retournez-les dans le plat de service, assaisonnez le dessus, sel fin, poivre du moulin. Servez-les très rapidement et bien chaudes, accompagnées d'une salade assaisonnée à l'huile de noix.

### Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

J'ai réalisé cette Tatin de Camembert Moulin de Carel avec des pommes gourmandes, mais mes essais m'ont amené à la confectionner avec des poires melleuses et bien mûres. Le résultat est extraordinaire. Pour les plus Normands, il est aussi possible d'arroser légèrement le dessus de la Tatin, à la sortie du four, d'un trait de Calvados\*. Les autres Tatins, que vous pourrez confectionner dans le même style, sont enfouies au fond de votre imagination et donc je vous laisse réfléchir.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Consommez avec modération.



CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS

Compagnons  
Fromagers