



Ingrédients pour 4 pers. :

1 pâte feuilletée (si possible rectangulaire)
1 camembert
2 poires (bio car vous garderez la peau)
2 c. à soupe de noisettes concassées
1 c. à soupe de thym
3 c. à soupe de miel
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 douzaine d'olives noires
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez utiliser une pâte brisée si vous préférez.

Vous pouvez supprimer les olives, elles n'étaient pas dans la recette originale. Les noisettes ne sont pas indispensables...

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Étalez votre pâte en un rectangle de +/- 3 mm d'épaisseur. Posez-la sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Piquez-la à la fourchette jusqu'à 1 cm des bords puis badigeonnez-la de miel en évitant les bords.
- Coupez les poires en deux et épépinez-les. Détaillez-les en tranches très fines. Découpez le camembert en tranches de +/- 5 mm d'épaisseur. Garnissez la pâte de camembert et de lamelles de poire, en évitant les bords.
- Répartissez les noisettes, les olives et parsemez de thym. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 20 à 25 mn selon votre four.
- Poivrez généreusement et dégustez cette tarte au camembert sans attendre !



Faites cette tarte au dernier moment pour éviter que les poires ne noircissent.

Le démoulage n'est pas facile car le miel a tendance à coller au papier de cuisson donc démoulez juste après la sortie du four et armez-vous de spatules !

Cette tarte peut se déguster froide mais elle est tout de même meilleure chaude...

