

MILLEFEUILLE DE POMMES AUX LARDONS (Truffade)

- 4 personnes
- Cuisson : 10 min
- Temps de préparation : 15 min



Ingrédients :

Ingrédients :

- 4 pommes (Gala ou Braeburn)
- 500 gr de lardons en bâtonnets
- 200 gr de tomme fraîche du Cantal
- 2 petits oignons frais
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

- Faites revenir les petits lardons dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés avec les oignons émincés et l'ail haché. Poivrez, salez modérément.

- Lavez et essuyez les pommes, évidez-les pour enlever le coeur en enlevant le moins de chair possible et en les gardant entières. Coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur environ. Sur une plaque à four, posez 4 rondelles de pommes ; recouvrez chaque rondelle d'une couche de lardons, recommencez 2 fois l'opération.

- Pour finir, disposez sur chaque millefeuille la tomme fraîche coupée en lamelles. Glissez sous le grill du four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien doré.

La tomme fraîche peut être remplacée par du Cantal doux taillé en fines lamelles.