



Pour 4 personnes

250 g de pâte feuilletée

2 pommes

1 bonne poignée de roquette

1 camembert

2 cuillères à table (30 ml) de noix de pin

Huile d'olive et poivre

Préchauffer le four à 400 F (200 C).

Chemiser une plaque à biscuits de papier parchemin. Réserver.

Abaissier la pâte feuilletée en un carré de 10 po (25 cm).

Déposer la pâte sur la plaque à biscuits préparée, et rouler la pâte sur les 4 bords afin d'obtenir un bourrelet.

Peler et parer les pommes. Les découper en fines tranches à l'aide de la mandoline et les déposer sur la pâte.

Recouvrir les lamelles de pommes de roquette, puis du camembert coupé en tranches de 1/4 po (5 mm).

Parsemer de noix de pin, puis arroser d'un filet d'huile d'olive et poivrer.

Enfourner pour 30 minutes.

Déguster chaud, accompagnée de salade verte.