

Temps de cuisson : 35-37 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 12 tartelettes



Tartelettes pommes, caramel et cheddar vieilli

(Recette gracieuseté de La Fromagerie Victoria)

Ingrédients :

- 12 croûtes de tartelettes congelées (pâte à tarte)
- $\frac{3}{4}$ tasse de caramel Victoria
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de pommes, coupées en petits dés
- 1 $\frac{1}{2}$ c. table de chapelure Graham
- 80 grammes de fromage P'tit Victoria Vieilli 6 mois, râpé

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Déposer les tartelettes sur une plaque allant au four.
3. Cuire au centre du four pendant 5 à 7 minutes.
4. Remplir les tartelettes de pommes.
5. Ajouter 1 c. table de caramel dans chaque tartelette.
6. Parsemer de la chapelure sur les pommes.
7. Ajouter un peu de fromage râpé sur chaque tartelette.
8. Enfourner pendant 30 minutes.
9. Laisser refroidir avant de démouler.
10. Servir froides.