



TARTA Z SEREM BRIE, JABŁKAMI I CEBULKĄ

Składniki

/ 4 - 6 porcji /

- 320 g gotowego ciasta francuskiego (1 arkusz)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu winnego
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 3 cebule, przekrojone na pół i pokrojone w cienkie plasterki
- 2 jabłka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 100 g sosu żurawinowego
- 180 g sera brie lub camembert
- mały pęczek tymianku
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 200°C/180°C z termoobiegiem. Rozwiń arkusz ciasta na dużej blasze do pieczenia (pozostaw je na papierze z opakowania). Zawij brzeg na około 1 cm od krawędzi. Nakłuj środkową część ciasta widelcem lub nacinaj delikatnie w kratkę — zapobiegnie to **nadmiernemu wyrośnięciu**. Piecz przez 15 minut, aż ciasto lekko się zarumieni.

W międzyczasie rozgrzej oliwę na dużej patelni. Dodaj cebulę i smaż przez około 15 minut, aż zmięknie i zacznie się karmelizować. Dodaj ocet, gotuj jeszcze przez 1 minutę, a następnie dodaj musztardę Dijon i tymianek (część gałązek), dopraw solą i pieprzem, wymieszaj i odstaw na bok.

Pokrój jabłka na cienkie plasterki przez środek, tak aby kilka plasterków miało ładną gwiazdkę w środku, i usuń nasiona (do tarty wybierz 11-12 plastrów). Skrop plasterki sokiem z cytryny, aby zapobiec ich brązowieniu.

Ciasto powinno być wyrośnięte i zacząć nabierać koloru. Wyjmij ciasto z piekarnika, lekko dociśnij środek, a następnie rozłóż równomiernie cebulę. Dodaj kleksy sosu żurawinowego, a następnie ułóż plasterki jabłka i sera pokrojonego w plasterki, nakładając je na siebie na przemian, aby pokryć tartę. Dodaj kilka gałązek tymianku, skrop odrobiną oliwy, a następnie wstaw ponownie do piekarnika na kolejne 20-25 minut, aż ser zacznie bulgotać, a plasterki jabłka będą miękkie.

Podawaj na ciepło lub na zimno.

POLECANE ODMIANY: **Cortland, Ligol, Gloster, Empire, Idared**