

# **TARTINADE DE POMMES AU CURRY**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

METTRE DANS UN SALADIER ET MÉLANGER

**6 POMMES ÉPÉPINÉES COUPÉES EN TRANCHES (ICI REDSTAR)**

**2 GROS OIGNONS COUPÉS**

**2 GOUSSES D'AIL**

**3 CS D'HUILE D'OLIVE**

**1 CS DE CURRY**

**SEL ET POIVRE**

CHEMISER UN PLAT AVEC UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ, Y DÉPOSER LE MÉLANGE + **2 BRANCHES DE ROMARIN** ET ENFOURNER POUR 45 MIN À 180°, LAISSER REFROIDIR

ENLEVER LE ROMARIN ET MIXER FINEMENT, AJOUTER **50 GR DE PARMESAN RÂPÉ**

RÉERVER AU FRAIS