

CAMEMBERT RÔTI, POMMES POÊLÉES

POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 1 camembert de Normandie AOP au lait cru
- 4 pommes reinette
- 50 g de beurre demi sel
- 4 cerneaux de noix
- 8 grains de raisin muscat
- 1 branche de thym frais
- 200 g de mâche
- Huile de noix, Vinaigre de Xeres
- Sel, poivre

REALISATION

- Déballer le camembert, ôter le papier
- Le remettre dans la boîte en enlevant le couvercle
- Le quadriller avant de disposer quelques gouttes de miel, les cerneaux de noix coupés en 4, les grains de raisin coupés en 2, quelques feuilles de thym
- Mettre au four à 170° 15 minutes pour que le fromage soit chaud à coeur
- Poêler les quartiers de pomme au beurre Servir avec une salade de mâche



LE TRUC DU CHEF

VOUS POUVEZ RÉALISER
CETTE RECETTE AVEC UN
VACHERIN MONT D'OR À
LA SAISON