

CAMEMBERT RÔTI



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 camembert
- 1 cuillère à café de miel
- 3 gousses d'ail
- Herbes de Provence
- 1 baguette tranchée
- Huile d'olive



Préparation

- Sur une plaque de cuisson, déposer les tranches de pain tranchées autour du camembert sorti de son emballage plastique et remis dans le socle en carton.
- Verser un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain et frotter l'ail.
- Quadriller le camembert avec un couteau, et glisser des tranches d'ail fines dans les fentes. Verser la cuillère de miel et saupoudrer les herbes de Provence.
- Enfourner 15 minutes à 200°C. Vous pouvez déguster à même le plat tant que le camembert est chaud.

Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- Des lardons
- Des morceaux de noix etc.



Vous pouvez varier le fromage et le faire avec du mont d'or par exemple !