

Camembert au four



Catégorie

Dessert



Personnes

3 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

[Camembert de Normandie](#) : 1 Camembert au lait cru bien affiné

- * 2 oignons
- * 2 tranches de jambon d'york (ou 200 g de lardons)
- * 5 pommes de terres
- * bouquet garni en poudre
- * persil haché
- * piment d'espelette
- * ail haché
- * miel
- * sel et poivre

Préparation

Avant de commencer la recette du **Camembert au four**, faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, hacher les oignons et les faire revenir à la poêle. Couper le jambon d'york en dés. Lorsque les oignons sont dorés, y ajouter les dés de jambon (ou les lardons) afin de les cuire légèrement.

Dans un plat allant au **four**, étaler le mélange oignons-jambon en y ajoutant un peu de bouquet garni en poudre. Recouvrir ce mélange des pommes de terre cuites à la vapeur et coupées en lamelles épaisses. Couper le fromage **Camembert** sur la tranche.

Recouvrir les pommes de terre avec le fromage **Camembert** (croûte vers le haut). Saupoudrer le Camembert avec un peu de piment d'espelette, d'ail et de persil haché. Mettre au four pendant 15 minutes à 160°C.

Après 15 minutes au four, le Camembert à fondu, il est bien chaud, c'est le moment de le badigeonner de 2 cuillères à soupe de miel. Mettre au four de nouveau le Camembert chaud pendant 10 minutes. Enfin, lorsque le miel a fondu et que le **Camembert au four** chaud à recouvert les pommes de terre, il ne reste plus qu'à déguster votre délicieux **camembert au four**.

p { margin-bottom: 0.21cm; }p { margin-bottom: 0.21cm; }a:link { }