

Camembert en mendiant



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

Pour la recette du Camembert en mendiant :

* [2 Camembert de Normandie](#) au lait cru et bien affinés.

* 15 g de beurre allégé (beurrer)

* 30 g d'amandes

* 24 g de cacahuètes

* 70 g de pruneaux

* 100 g de confiture de roses

* 1 g de persil

* 1 g de ciboulette

Préparation

Pour cuisiner le **Camembert en mendiant**, trier, rincer le persil et la ciboulette sous l'eau froide, éponger. Placer les amandes et les cacahuètes dans un petit robot mixeur, hacher. Beurrer généreusement les cassolettes. Dénoyer les pruneaux. Couper en lamelles les pruneaux. Couper le camembert en lanières, le placer dans le fond de la casserole, saupoudrer d'amandes et de cacahuètes.

Répartir les pruneaux et la confiture sur la surface du fromage. Recommencer un rang de Camembert, puis répartir les pruneaux. Dans le petit robot mixeur, ajouter le persil et la ciboulette, hacher. Saupoudrer les cassolettes avec la préparation et enfourner.

Dès que le fromage se colore stopper la cuisson et servir aussitôt les **Camembert en mendiants** avec des pommes de terre cuites à l'eau ou au micro-ondes.