

# Camembert en rémoulade et canon d'agneau rôti



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

[Fromage Camembert AOC](#) : 1 affiné

2 canons d'agneau

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

25 g de beurre

sel et poivre

Pour la rémoulade:

Le Camembert

1 céleri-rave de taille moyenne

1/2 cuillère à café de noix de muscade

25 cl de crème liquide

Sel et poivre

Pour le décor:

1 pomme golden

25 g de beurre

## Préparation

Préparez la rémoulade. Lavez, épluchez et taillez en bâtonnets le céleri. Faites blanchir le céleri dans une grande casserole d'eau bouillante 2 minutes. Faites-le refroidir sous l'eau froide et égouttez.

Retirez la croûte du Camembert et coupez-le en morceaux.

Mettez les morceaux de Camembert dans une casserole avec la crème liquide, la noix de muscade, le sel et le poivre. Faites cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant.

Mélanger déliatement le céleri et la crème de Camembert, réservez au bain-marie. Epluchez la pomme et coupez-la en quartier. Faites-les revenir dans un peu de beurre pendant 3 minutes. Réservez.

Faites cuire le canon d'agneau dans une cocotte avec l'huile et le beurre environ 10 minutes en le retournant régulièrement.

Dressez les assiettes avec la rémoulade au Camembert, le canon d'agneau tranché et les quartiers de pomme.

Servez immédiatement.

Une recette de Marc Labourel.