

# Croquant de camembert aux pommes

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min

● **Cuisson** : 25 min + 10 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 camemberts
- 8 feuilles de bricks
- 600 g de pommes

## Préparation :

Réaliser une compote maison en faisant cuire dans une casserole avec un peu d'eau vos 600 g de pommes pendant 25 min à feu moyen (vous pouvez ou pas mouliner la compote une fois cuite).

Préchauffez le four à 180°C

Avec un couteau, retirez entièrement la croûte des camemberts  
(moi je l'ai laissé)

Déposez chaque camembert au milieu de la feuille de brick que vous aurez préalablement légèrement humectée d'eau

Recouvrir le camembert de compote

*Recettes de Celine*

Refermez la feuille de brick en aumônière

Placez au four pendant 10 min à 180°C (Th.6)

Servez immédiatement accompagné d'une salade verte éventuellement avec des lardons revenues à la poêle et des dés de tomates.

**Bon appétit à toutes & tous !!**

## AVIS

Pour cette recette, logiquement il faut 1 camembert par personne, comme c'était la 1<sup>ère</sup> fois que je la faisais, j'ai trouvé que ça faisait beaucoup alors comme on était que 2 du coup, j'ai utilisé qu'un camembert et après réflexion, j'aurai dû faire chacun le sien, 1/2 camembert par personne c'est trop peu, surtout quand on est gourmand de fromage.