

Camembert fondu avec pommes et miel

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 20 min

● **Cuisson au four**

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 camembert
- 1 pomme
- 3 bonnes cuil à soupe de miel
- 1 pincée de Thym
- Sel / Poivre
- 1 baguette

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Dans une petite casserole, amener le miel à ébullition avec le thym, laisser bouillir 1 min.

Eplucher et tailler la pomme en julienne et versez-les avec le miel et le thym, réserver.

Dans un plat de service muni d'un rebord et pouvant aller au four, déposer le camembert et piquer le dessus trois fois avec un couteau. Faire cuire 15 min.

Sortir du four, verser les pommes dessus, saler et poivrer.

Déguster avec du pain baguette.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline