

Fondue de camembert à l'oeuf

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 camembert
- ✓ 1 oeuf
- ✓ Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez le four à 180 °C (th.6).

Ôtez l'emballage papier du camembert et remettez le fromage dans sa boîte en bois
Poivrez, fermez puis enfournez pour 8 min.

Creusez légèrement le camembert au centre faites-y glisser l'oeuf.

Refermez la boîte et poursuivez la cuisson 8 à 10 min.

Ouvrez la boîte et servez bien chaud.

Accompagnez d'un bon pain fait maison

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!