

Cornet normand aux pommes et camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 5 à 6 min

Ingrédients pour 2 personnes :

4 feuilles de brick

1 camembert

2 pommes

45 g de beurre

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four th. 6 (180 °C).

Faites fondre 25 g de beurre dans une casserole sur feu doux. Réservez.

Epluchez et coupez les pommes e petits dés. Faites les dorer à la poêle dans 20 g de beurre. Réservez.

Enlevez la croûte du camembert, coupez le en morceaux perso, je laisse la croûte et je prends un fromage un peu fait).

Pliez chaque feuille de brick en deux et badigeonnez les de beurre

Enroulez les autour d'un cône fait en papier alu (comme je l'ai fait)

Enfournez les cornets 5 à 6 min pour les faire dorer.

Laissez tiédir, garnissez les avec les pommes et le camembert.

Accompagnez de salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!