

# Camembert rôti

Avec ses pommes de terre grenaille sautées



Camembert de 125g et sa chapelure



Pommes de terre grenaille, persil et ail

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min à 200°C et 20 min PDT



150g camembert ferme



Chapelure



Laitue et / ou...=>



Feuille de chêne

**Préparation** – Salades au choix : Laitue et/ou feuille de chêne, ou que de la mâche !

1. Rincer les pommes de terre grenaille et les poêler à feu moyen avec un fond d'huile.
2. Effeuillez les feuilles de salade. Enlever la nervure centrale si trop épaisse.
3. Tremper la salade dans une eau légèrement vinaigrée pendant 10 min.
4. Essorer la salade, et l'assaisonner à votre convenance, huile, vinaigre & ail.
5. Disposez les feuilles de salade dans les assiettes.
6. Allumer le four à TH 6-7, 200°C.
7. Enlever le papier du camembert, recouvrez le d'un peu de chapelure.
8. Le poser sur un plat, sans son couvercle.
9. Le passer au four pendant 10 min, en veillant à ce qu'il n'éclate pas.
10. Quand le camembert commence à gonfler, couper le feu, le sortir du four.
11. Le couper en 2 et le déposer sur les feuilles de salade, dans chaque assiette.
12. Accompagner des pommes de terre dorées, avec ail et persil.
13. Option :
  - a. Vous pouvez disposer d'un camembert par personne, d'environ 150g.
  - b. Le cuire dans sa boîte en bois (enlever le papier !), sans le couvercle.
  - c. Disposer la salade assaisonnée dans un saladier, à part.
  - d. Présenter le tout, saladier et assiettes de camembert individuelles.

\* \* \* 25 Nov. 2019 \* \* \*