

Camembert rôti au four



🍴 3 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten 🥛 lait

Camembert au lait cru rôti dans sa boîte au four, parsemé de thym. L'intérieur se déguste à la petite cuillère ou étalé sur des tranches de baguette grillée. 3 ingrédients, 25 minutes.

France

INGRÉDIENTS

□ camembert au lait cru	1	□ baguette	1
□ branches de thym	2		

PRÉPARATION

1. Enlever le *camembert au lait cru* de son papier.
2. Découper un morceau de papier cuisson de la même dimension que le papier du fromage. Le placer dans le fond de la boîte et remettre le camembert dedans. Ne pas remettre le couvercle.
3. Faire quelques stries avec un couteau bien affûté dans le fromage et parsemer les *branches de thym*.
4. Enfourner dans un *four* préchauffé à 200 °C pendant 20 minutes.
5. Pendant ce temps, couper la *baguette* en tranches et la faire griller au grille-pain ou sur la plaque du four pendant les 5 dernières minutes de cuisson du camembert.
6. Servir de suite.

Privilégier un camembert au lait cru : bien plus goûteux qu'un pasteurisé.

Le papier d'emballage du fromage ne peut pas passer au four — le remplacer impérativement par du papier cuisson.

Pain complet ou pain au levain sont aussi d'excellents supports pour ce camembert rôti.