

Camembert de Normandie AOP rôti

✓ FACILE | ⌚ 5 MIN DE PREPARATION ⌚ 15 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Camembert de Normandie AOP
- 1 pomme
- Romarin
- 3 cl de Pommeau

PRÉPARATION

1. Déballez le fromage de son papier, à l'aide d'une cuillère à pomme noisette (ou petite cuillère) faites quelques trous afin d'y verser le Pommeau.
2. Piquez des brins de romarin et reposez le fromage dans sa boîte.
3. Faites cuire dans un four à 120°C pendant 15 min.
4. Servez avec des mouillettes de pomme, pain ou toast.
5. Accompagnez éventuellement d'une salade verte.

