

CAMEMBERT ROTI AU MIEL ET AU THYM

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 1 Camembert
- Miel
- Thym
- 1/2 Baguette

Recette :

- > Déballer le fromage de son papier
- > Mettre le Camembert dans une boîte spécial Cuit Camembert ou placer du papier cuisson dans le fond de la boîte d'origine du Camembert
(J'utilise la boîte Cécoa.Paris Cuit Camembert)
- > Quadriller le fromage à l'aide de la pointe d'un couteau
- > Verser du miel sur l'ensemble du Camembert selon votre goût
- > Parsemer de Thym
- > Couper la baguette en rondelle
- > Poser les morceaux de pain sur une toile de cuisson sur une plaque allant au four
- > Enfourner 20Min à 180°