



## Camembert rôti au miel

### Pour 2 personnes

- 1 camembert dans une boîte en bois
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 cuillère à café de chapelure.



© SP pour Cmongout

■ *Une petite fondue aux saveurs de Normandie, adoucie au miel.*

**Servir :** A déguster bien chaud, avec des pommes de terre à l'eau ou des mouillettes de pain grillées, et un verre de cidre brut.

### Variation

Faites cette recette au barbecue. Remplacez le miel par du vin blanc.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Disposez le camembert dans la partie inférieure de sa boîte, sans l'emballage papier. Al'aide d'un couteau, quadrillez le dessus du fromage.

■ Répartissez le miel, les herbes de Provence, et la chapelure sur le camembert. Enfourez pour 20 minutes.

## Conseils

Rappel important, votre camembert doit être dans une boîte en bois, sinon elle risque de s'enflammer. Cette recette est bien plus goûteuse avec un camembert au lait cru.