

Camembert Roti, Saucisses Fumées et Patates Rissolées

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- | | |
|---------------------|----------------------|
| - CAMEMBERT | 1x |
| - VIN BLANC SEC | 2 c à soupe |
| - SAUCISSE(S) | 2 (fumées) |
| - POMME(S) DE TERRE | Précuites à rissoler |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Retirez le camembert de la boîte en bois puis ôtez le papier. Replacez-le dans la boîte en bois. Incisez en croix le sommet et arrosez avec le vin blanc puis poivrez.
- Refermez la boîte du fromage puis emballez-le dans du papier aluminium.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites griller les saucisses fumées et rissoler les pommes de terre. Salez et poivrez.
- Lorsque le temps de cuisson du fromage est écoulé, retirez délicatement l'aluminium puis ouvrez la boîte et servez sans attendre
- Accompagnez avec les saucisses et les patates rissolées.



Variante :

Quelques tranches de pain grillées ou de baguettes seront également un bon accompagnement.