

Petit Camembert au Four, aux Épices, Rhum Brun et Miel

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| - Camembert | 1 petit |
| - Paprika | 1 pincée |
| - Thym | 1 pincée |
| - Piment de Cayenne | 1 pincée |
| - Sauge | 1 pincée |
| - Rhum | 1 c à soupe (Brun) |
| - Miel | ½ c à soupe |
| - Charcuteries Diverses | en accompagnement |
| - Assortiment de Salades | |
| - Pommes de Terre Grenaille | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Déposez le petit camembert dans un ramequin avec du papier sulfurisé.
- Quadrillez le sommet du fromage avec la pointe d'un couteau puis ajoutez les épices (paprika, thym, piment, sauge). Poivrez. Arrosez-le ensuite avec le Rhum brun.
- Enfourez pour 10 minutes.
- Après ce temps, coupez le four et arrosez avec le miel. Laissez reposer encore 1 minute dans le four éteint.
- Servez avec quelques pommes de terre grenaille en chemise, de la charcuterie et une belle salade verte.



Remarque:

Accompagnez de pain.