

Camembert Feuilleté, Pancetta Grillée et Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Camembert	2 petits
- Pancetta (Jambon)	4 tranches
- Miel	2 c à café
- Basilic	
- Herbes de Provence	
- Jaunes d'Oeufs	1
- Graines de Sésame	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites griller la pancetta à sec dans une poêle chaude. Concassez en petits morceaux et réservez.
- Taillez les fromages en 2 dans le sens de la hauteur.
- Répartissez les morceaux de pancetta sur les parties inférieures, saupoudrez d'herbes de Provence et de basilic puis nappez de miel. Refermez les camemberts avec les parties supérieures.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Découpez 2 grands cercles de pâte et emballez les fromages séparément. Les fromages doivent être entièrement recouverts de pâte.
- Mélangez le jaune d'œuf avec ½ c à soupe d'eau. Salez et poivrez.
- Nappez la pâte avec ce mélange. Saupoudrez de graines de sésame.
- Enfournez pour 20 minutes jusqu'à belle coloration.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et éventuellement de quelques pommes de terre grenaille