

Camembert rôti

Mode : **ROAST (RôTIR)**

Temp : **180°C**

Durée : **0h20**

"Camembert rôti simple et rapide, parfait à partager. Le fromage est chauffé doucement jusqu'à devenir bien coulant : s'il l'est, c'est qu'il est bon. À déguster directement à la cuillère ou avec du pain, sans prise de tête, juste pour le plaisir."



Ingédients

1 Camembert

1 gousse Ail

Un filet de miel ou d'huile d'olive
(optionnel)

Pain ou pommes de terre pour
accompagner

Préparation

- #1 Retire l'emballage plastique du camembert et remets-le dans sa boîte en bois (sans le couvercle).
- #2 Incise légèrement la croûte en croisillons.
- #3 Coupe l'ail en fines lamelles et glisse-les dans les entailles.
- #4 Plante la pointe d'un couteau au centre : si le fromage commence à être mou et coulant, c'est qu'il sera bon après cuisson.
- #5 Servir immédiatement. Tremper du pain directement dans le fromage ou accompagner de pommes de terre, de charcuterie ou d'une salade verte.