Entrées froides au fromage

Mille-feuille de camembert aux pommes

4h20	10 min	10 min	4h	115
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

- 1 **Camembert**
- 2 **Pomme(s)**
- 1 **Sel**
- 1 pincée(s) **Sucre perlé**
- 1 **Poivre**
- 5 branche(s) **Thym**
- 1 c. à soupe **Beurre**

Étape 1

Préparation du mille-feuille de camembert aux pommes

1. Laver et sécher les pommes. Les couper en tranches.
2. Les saler, poivrer et saupoudrer délicatement de sucre.
3. Faire fondre le beurre dans la poêle.
4. Faire griller chaque tranche dans le beurre.
5. Couper le camembert en 3 rondelles.
6. Couvrir la première rondelle de camembert de 4 tranches de pommes et parsemer de feuilles de thym. Y poser une deuxième rondelle de camembert puis 4 tranches de pommes. Finir avec la dernière rondelle de camembert.
7. Enveloper le camembert de papier sulfurisé et le placer pour quelques heures dans le réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

1. Sortir le camembert du réfrigérateur 30 minutes avant de le déguster.