

Entrées chaudes au fromage

Camembert rôti au miel et au romarin



1h20 **35 min** **45 min** **0** **430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 Camembert

1 c. à soupe **Miel liquide**
 3 branche(s) **Romarin**
 1 c. à soupe **Chapelure**
 500 g **Pomme(s) de terre**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 50 g **Beurre**
 4 c. à soupe **Gelée de groseille**
 2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.7).
- 2 Faire chauffer du beurre dans une poêle, et ajouter un peu d'huile d'olive pour éviter qu'il ne brûle.
- 3 Quand le beurre est mousseux, ajouter les gousses d'ail "en chemise" : pas épluchées et écrasées à l'aide du plat du couteau.
- 4 Ajouter également le romarin et les pommes de terre. Laisser cuire environ 30m à feu moyen et remuer la poêle pour les enrober de beurre durant la cuisson.
- 5 Quand les pommes de terre sont cuites, retirer l'ail et le romarin, puis les poivrer.

Étape 2

Préparation du camembert

- 1 Retirer le camembert de son emballage, puis le remettre dans sa boîte en bois. Inciser le dessus à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 2 Verser du miel sur le dessus du camembert, puis saupoudrer de chapelure et planter quelques brins de romarin.

- 3 Déposer le camembert sur une plaque ou un plat et enfourner environ 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le camembert du four.
- 2 Réaliser la sauce groseille, en mélangeant la gelée de groseille avec le vinaigre balsamique.
- 3 Présenter les pommes de terre dans un ramequin, en les enrobant bien de beurre pour qu'elles soient bien brillantes.
- 4 Disposer le camembert sur le plat. Verser un peu de sauce groseille sur le plat, ajouter une branche de romarin pour rappeler le goût.