

# Camembert au four

Je vais te proposer une recette toute simple de camembert au four, une recette parfaite pour les soirées d'hiver, pelotonné(e) sous un plaid.

Je laisse place aux ingrédients et à la recette.

Il te faut :

- Un camembert, acheté chez ton fromager ou en grande surface, je te conseille dans ce cas le camembert d'Isigny
- Du thym séché
- Des champignons
- De la crème fraîche, pareil chez ton fromager, directement chez le fermier ou de la bonne crème fraîche épaisse achetée en grande surface.
- Sel, poivre
- Tranches de pain

Pour commencer, tu vas préchauffer ton four à 180°C (th 6). Pendant ce temps, tu vas ouvrir la boîte de ton camembert, le sortir de son emballage. Au fond de la boîte de ton camembert, tu vas y déposer une feuille de papier sulfurisé (de la même taille que le papier d'emballage) puis y redéposer le camembert. Avant d'enfourner, tu vas quadriller ton fromage et soulever un peu la croûte sur le dessus pour le poivrer. Tu refermes le petit chapeau, tu y déposes du thym séché et tu mets le tout au four pendant environ 30 min et ceci sans le couvercle de la boîte de camembert !!!

Pendant que le camembert se trouve dans le four, tu vas laver et ou éplucher les champignons (je n'ai pas précisé ni combien ni quels champignons, car cette partie de la recette est à ta

convenance) les faire réduire dans une poêle. Cette phase faite, tu y ajoutes ta crème fraîche (vraiment, si tu as un fermier près de chez toi, et qu'il fait de la vente directe, profite-en !!!!!) tu mélanges le tout jusqu'à la consistance désirée et tu sales et tu poivres.

Pour finir tu déposes dans ton assiette le camembert, les champignons à la crème et du pain que tu auras préalablement fait griller.

Bon appétit, je te laisse déguster !!!

Deux Pincées Beurre Salé.