

Brie ou Camembert chaud, cuit au four

Rendement: 4 portions en entrée
2 portions en repas
Préparation: 30 minutes

Équipement: Boîte à fromage avec couvercle de
13 cm (5 po.),
four.

Ingrédients:

Méthode:

| | Métrique | Impérial | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|--|
| Petit Brie ou Camembert | 1 de 250 g | 1 de 9 oz. | • Préchauffer le four à 375 °F / 190 °C. Déballez le fromage et le placer, non écroûté, dans la boîte à fromage. |
| Ail | 2 gousses | 2 gousses | • Tailler l'ail en fines pointes. |
| Romarin | 3 branches | 3 branches | • Défaire le romarin en petits bouquets et piquer le fromage à travers sa croûte avec l'ail et le romarin. |
| Poivre du moulin | au goût | au goût | • Poivrer le fromage. |
| Baguette rassis ou pain blanc | 1/2 10 tranches | 1/2 10 tranches | • Couper la baguette en tranches ou le pain blanc écroûté en lanières (mouillettes). |
| Huile d'olive | 15 ml | 1 c/table | • Huiler les tranches de baguette ou de pain blanc. |
| Fleur de sel | 1 pincé | 1 pincé | • Saupoudrer le pain de sel. Enfourner la boîte à fromage couverte et faire dorer le pain à côté du fromage. Retourner le pain et surveiller sa cuisson après 10 minutes. |
| | | | • Après 20 minutes de cuisson, servir le fromage dans sa boîte au centre de la table. Tremper les mouillettes ou les tranches de baguette dans le fromage et déguster, accompagné éventuellement de tomates cerises, de noix de Grenoble, de noisettes ou d'amandes! |

