



Camembert au four au thym et au romarin

Accompagné d'une salade de fenouil acidulée



Fenouil ✱



Citron ✱



Échalote



Grenailles



Camembert ✱



Romarin et thym
frais ✱



Baguette



Mesclun ✱

 Total : 35 min.

 Végé

 Facile

 Consommer dans
les 5 jours

Qui dit fromage français dit forcément camembert ! Ce fromage à pâte molle et à croûte fleurie est un incontournable, mais l'avez-vous déjà goûté cuit au four ? Il n'en devient que plus crémeux et savoureux. Trempez-y un morceau de baguette croustillante et vous comprendrez tout le sens de l'expression « être heureux comme Dieu en France ». Le côté rond et crémeux du fromage est contrebalancé par la salade de fenouil, que le jus de citron rend plus frais, mais aussi plus doux.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, grand bol, plat à four et petit bol.

Recette de **camembert au four au thym et au romarin** : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 180 degrés. Portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole. Lavez les **grenailles**, puis coupez-les en deux, voire en quatre pour les plus grosses. Coupez le **fenouil** en deux, puis en quartiers, retirez le cœur dur et taillez le légume en fines lamelles. Pressez le **citron** au-dessus du grand bol. Émincez l'**échalote** finement.



4 PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Pendant ce temps, préparez la vinaigrette dans le petit bol en mélangeant, par personne, 1 cc de vinaigre balsamique blanc, ½ cc de moutarde, 1 cc de miel et 1 cs d'huile d'olive vierge extra. Ajoutez ensuite l'**échalote**, mélangez bien, puis salez et poivrez.



2 MARINER LE FENOUIL

Ajoutez le **fenouil** au grand bol contenant le **jus de citron** et ajoutez ½ cs d'huile d'olive vierge extra par personne. Salez et poivrez. Laissez le **fenouil** mariner dans le **jus de citron** en remuant de temps à autre. Pendant ce temps, faites cuire les **grenailles** 12 à 15 minutes à couvert. Ensuite, égouttez-les et réservez-les sans couvercle.



5 PRÉPARER LA SALADE

Ajoutez la vinaigrette, les **grenailles** et le **mesclun** au grand bol contenant le **fenouil**. Coupez la **baguette** en tranches.



3 CUIRE LE CAMEMBERT

Mettez le **camembert** dans le plat à four et faites-y quelques entailles. Disposez le brin de **romarin** et quelques brins de **thym** sur les entailles. Enfourez le **camembert** 15 à 20 minutes. Mettez aussi la **baguette** au four durant les 8 dernières minutes.



6 SERVIR

Servez la **salade de fenouil** avec le **camembert** chaud et la **baguette**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Fenouil (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Citron (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Échalote (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Grenailles (g)	150	300	450	600	750	900
Camembert (pc) 7) *	1	2	3	4	5	6
Romarin et thym frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Baguette (pc) 1) 22) 25)	½	1	1½	2	2½	3
Mesclun (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
À ajouter vous-même						
Huile d'olive vierge extra (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Vinaigre balsamique blanc (cc)	1	2	3	4	5	6
Moutarde (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Miel (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3155 / 754	560 / 134
Lipides total (g)	35	6
Dont saturés (g)	14,0	2,5
Glucides (g)	76	14
Dont sucres (g)	14,1	2,5
Fibres (g)	9	2
Protéines (g)	25	5
Sel (g)	2,4	0,4

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 22) Noix 23) Céleri 25) Graines de sésame

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !