

Gratin de camembert aux pommes



Gratin de camembert aux pommes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

1 camembert
2 pommes boskoop
50 g de beurre + 1 noix
8 feuilles d'estragon
3 cuillères à soupe de lait
poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). Pelez les pommes et -coupez-les en quartiers. Faites-les revenir des deux côtés à la poêle dans le beurre.

Retirez la croûte du camembert, coupez-le en cubes et faites-les fondre dans une petite casserole sur feu très doux. Ciselez l'estragon, ajoutez-le au camembert fondu, versez le lait et lissez bien la crème obtenue.

Répartissez les quartiers de pommes en rosace dans quatre plats beurrés, nappez de crème au camembert, poivrez, passez les plats au four pour les dorer.

Le bon accord vin

un cidre -fermier

Notes personnelles