



Camembert au four à la grenade



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 grenade (les graines)
1/2 orange (le jus et le zeste râpé)
2 cuillères à soupe de miel
1 camembert
3 brins de thym frais
1 poignée de noisettes (concassées)
fleur de sel
baguette

Méthode de préparation

- 1.** Mixez $\frac{3}{4}$ des graines et filtrez le jus dans un petit tamis. Récoltez le jus dans un poêlon.
- 2.** Ajoutez le jus d'orange et le miel. Laissez réduire brièvement à feu moyen pour obtenir un sirop. Réservez.
- 3.** Recouvrez une petite plaque de cuisson de papier sulfurisé sur lequel vous poserez le camembert. Saupoudrez-le de thym frais et enfournez-le dans un four préchauffé à 180 °C pour le laisser cuire 10 minutes. Présentez le fromage sur un plateau ou une assiette et arrosez-le de sirop.
- 4.** Garnissez-le de noisettes, du zeste d'orange, des graines de grenade et de fleur de sel.
- 5.** Accompagnez ce plat d'une baguette.