



Camembert cuit



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 camembert (+/- 250 g)
- 5 cuillères à soupe de gelée de coings
- 1 œuf (battu)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la pâte feuilletée en deux.
- 2.** Disposez le fromage sur l'un des deux morceaux et badigeonnez-le de gelée de coings.
- 3.** Coupez la pâte pour obtenir un cercle environ 4 cm plus grand que le fromage.
- 4.** Badigeonnez d'œuf la pâte autour du fromage.
- 5.** Disposez le deuxième morceau de pâte feuilletée par-dessus. Utilisez une fourchette pour appuyer sur les bords et dessiner des petits traits où les deux pâtes se chevauchent.
- 6.** Badigeonnez le tout d'œuf.
- 7.** Enfournez 25 minutes au four préchauffé à 200 °C.
- 8.** Laissez reposer cinq minutes et coupez.