



CAMEMBERT E. GRAINDORGE

cuit dans sa boîte

Ingrédients: (pour 4 personnes)

1 camembert de Normandie E. GRAINDORGE
(choisir une boîte pyrogravée)
1 cuillère à soupe de sirop d'érable (ou de miel)
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 feuille de laurier séché
Poivre du moulin

- Sortir le camembert de son papier d'emballage et remettre le fromage dans la boîte
- A l'aide de la pointe d'un couteau, quadriller la surface du camembert
- Napper le fromage avec le sirop d'érable
- Effeuilier le thym et le romarin et concasser. Saupoudrer le camembert, donner un tour de moulin à poivre. Remettre le couvercle
- Placer le camembert sur la grille du barbecue et cuire une dizaine de minutes
- Servir accompagné de pain grillé sur la braise coupé en mouillettes.

Conseils :

- Tremper la boîte dans l'eau un instant
- Choisir un fromage affiné

Suggestions :

- Le sirop d'érable ou de miel peut être remplacé par un alcool (Calvados, Pommeau...)
- L'hiver, le barbecue peut être remplacé par le four, et servi en plat principal accompagné de pommes de terre vapeur ou à la braise au barbecue.
- Pour les amateurs de sucrés / salés, servez avec de fines tranches de pommes.

Un bon accord: cidre de Normandie, Morgon, Pomerol, ou pour les amateurs un vieux Porto voir un Pommeau