



Collations

## **Camembert brûlé**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour le camembert**

- 1 camembert
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- 1 cuillère à soupe de miel

### **Supplémentaires**

- charcuterie
- crackers au fromage
- fruit
- mix de noix

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez le camembert de l'emballage et coupez le couvercle le plus finement possible avec un couteau. Remettez ensuite le camembert dans la boîte.

Mélangez le sucre cristallisé et la cassonade dans un mixeur ou un moulin à café et broyez finement le sucre pour obtenir un mélange de sucre fin pour la couche croustillante.

Répandez le miel uniformément sur le camembert puis saupoudrez-le avec le mélange de sucre. Enfournerez le camembert pendant 7 minutes.

Caramélisez ensuite le camembert avec un petit brûleur à gaz ou sous le grill du four afin d'obtenir une belle petite couche croustillante.

Servez le camembert en vedette de votre plateau de fromage !

