

CAMENBERT A L'ETOUFFE

Ingrédients :

- 1 Camembert
- Lardons fumés quantité selon votre goût
- 1 Gros oignons
- 1 Branche de romarin
- 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 Pâte feuilletée
- Tomates cerises
- Poivre

Préparation de la recette :

- Faire revenir les lardons fumés à la poêle petit feu.
- Eplucher et mixer l'oignon et l'ajouter aux lardons et laissez 3 minutes
- Retirer du feu et laissez complètement refroidir.
- Etaler votre pâte feuilletée.
- Mettre le camembert au centre arrosez le avec la cuillère d'huile d'olive et mettre quelques petits brins de romarin ainsi que du poivre.
- Entourer votre camembert de lardons et oignons refroidis.
- Relever le tour de la pâte avec vos mains et attacher avec une petite ficelle à rôtie.
- Allumer votre four à 120 degrés laissez le chauffer 10 minutes.
- Enfourner votre plat laisser cuire 30 minutes à 110 degrés.
- Sortir le plat ajouter un brin de romarin et 3 petites tomates cerises.
- Si vous désirez décorer avec des roses en pâte feuilletée comme sur la photo n'hésitez à m'envoyer un mail ou un message afin que je vous explique la façon de les réaliser.

C'est tout simplement délicieux

