# Camembert au lait cru rôti, grenailles et salade

*Un camembert au lait cru, coulant, à partager à la cuillère.*

Le camembert de Normandie AOP au lait cru est l'un des plus grands fromages français. Rôti au four dans sa boîte avec de l'ail et du thym, il devient coulant et se partage en y trempant des pommes de terre grenaille rôties. Un repas convivial pour deux.



Pour 2 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 20 min | Facile

## Dans votre pack

| | |
|---|---|
| Camembert de Normandie AOP au lait cru 250 g | 1 × camembert de Normandie AOP au lait cru (250 g) |
| Pommes de terre grenailles | 400 g |
| Salade laitue | 1 pièce |
| Ail | 1 filet de 3 têtes |
| Thym | 1 botte |

## À prévoir à la maison

Un filet de miel ou de calvados (facultatif), pain de campagne.

## Allergènes

Lait (camembert).

## La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C. Faites rôtir les grenailles 25 minutes avec du sel et du thym.
2. Retirez le papier du camembert, remettez-le dans sa boîte en bois.
3. Entaillez le dessus en croisillons, glissez-y des lamelles d'ail et du thym.
4. Enfournez 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le cœur soit coulant.
5. Servez aussitôt avec les grenailles et la salade.

### *Le mot du marchand*

*Un filet de calvados ou de miel sur le dessus avant d'enfourner, et vous changez de dimension.*

À table avec : *Un cidre fermier du Pays d'Auge.*