

Camembert au four caramélisé

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 1 camembert
- 1 c. à c de poivres mélangés
- 5 c. à s. d'eau
- 50 g de sucre en poudre
- Sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Dans une casserole, verser le sucre et 2 c. à s. d'eau. Porter à ébullition jusqu'à l'apparition d'une coloration brune. Retirer du feu, verser l'eau restante et porter de nouveau à ébullition.

Etape 3

Transvaser dans un bol et laisser refroidir.

Etape 4

Concasser les grains de poivre.

Etape 5

Ouvrir la boîte de camembert, le couvrir de caramel et le parsemer de poivre. Enfourner pendant 5 mn de manière à ce que le camembert soit fondant.