



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

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 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.

Étape 3

Transvaser dans un bol et laisser refroidir.

Étape 4

Concasser les grains de poivre.

Étape 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.

