



## Camembert Les 300&Bio rôti, aux pommes, poires et fruits secs

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 camembert au lait entier Les 300 & Bio
- 2 pommes flétries
- 2 poires flétries
- 30 g de beurre doux
- Quelques brins de thym frais
- 50 g de noix
- 50 g de noisettes
- 1 c. à soupe de miel
- 1 pain de campagne rassis

1. Épluchez les pommes et les poires, retirez leur trognon puis coupez-les en morceaux.
2. Faites chauffer le beurre dans une poêle puis faites revenir les morceaux de fruits avec une pincée de sel et du poivre pendant 20 minutes.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Concassez les noix et les noisettes et réservez.

5. Coupez le camembert Les 300&Bio en deux dans la hauteur puis déposez les fruits cuits sur la partie intérieure. Refermez le fromage et recouvrez-le de fruits secs concassés et de thym frais. Arrosez d'un filet de miel, poivrez et enveloppez le tout dans du papier aluminium.
6. Déposez-le sur une plaque de four et déposez autour des morceaux de pain rassis préalablement huilés.
7. Enfournez pour 15 minutes de cuisson. Servez aussitôt !