

Camembert de bufflonne rôti en tapenade d'olives noires, huile d'olive extra-vierge et croûtons à l'ail



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 2 camemberts de bufflonne
- 120 g de tapenade d'olive (noire ou verte selon votre choix)
- 1 baguette
- 3 cl d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- 1 gousse d'ail
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre barbecue à 220°C.
2. Découpez la baguette en rondelles.
3. Badigeonnez avec l'huile d'olive et assaisonnez avec les herbes de Provence.
4. Faites griller les rondelles de baguette une à une sur la plancha du barbecue. Débarrassez et garder à température ambiante.
5. Épluchez la gousse d'ail, découpez-la en deux, retirez le germe et frottez les rondelles de pain une à une.
6. 15 minutes avant le service, pratiquez sur les camemberts de bufflonne de petites incisions à l'aide de la pointe d'un couteau.
7. Placez les fromages dans des caquelons supportant la chaleur.
8. Déposez sur la plancha du barbecue et refermez la cloche.
9. Laissez cuire 10 minutes environ jusqu'à ce que les fromages soient coulants et légèrement dorés.
10. À la sortie du barbecue, déposez sur la crème de fromage une belle cuillère de tapenade et servez bien chaud en guise d'apéritif convivial, accompagné de croûtons à l'ail.