

Camembert de Normandie AOP "La Réserve des Crémiers" flambé au Calvados, pommes et poires poêlées au beurre demi-sel



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 3 cl de Calvados
- 2 poires
- 2 pommes
- 40 g de beurre demi-sel Isigny
- 20 g de sucre muscovado

Étapes de la préparation



Difficulté : facile ???

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Incisez avec la pointe d'un couteau le Camembert de Normandie AOP « La Réserve des Crémiers ».
3. Placez le fromage dans un caquelon allant au four.
4. Versez la moitié du Calvados sur le fromage.
5. Enfouissez pour 6 à 7 minutes.
6. Parallèlement, découpez les fruits en quartier sans les éplucher.
7. Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre et saupoudrez avec le sucre muscovado.
8. Lorsqu'il commence à caraméliser légèrement, confitez les fruits en les gardant croquants.
9. Au moment du service, sortez le Camembert de Normandie AOP du four, faites tiédir le reste du Calvados et faites flamber en versant sur le fromage.
10. Servez accompagné des fruits caramélisés.