

Tartine Normande au Camembert Isigny Calvados



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

- 1 Camembert Isigny Calvados
- 2 baguettes ficelle
- 2 pommes
- 30 g de beurre ½ sel
- 120 g d'andouille de Vire
- 3 cl de Calvados
- 30 g de moutarde
- Estragon
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez les pommes en gros dés sans les éplucher.
3. Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre et faites revenir les dés de pomme. Lorsque les pommes commencent à caraméliser, faites flamber avec le Calvados.
4. Parallèlement, découpez la baguette ficelle en deux dans le sens de la longueur. Tartinez d'une fine couche de moutarde, déposez le Camembert de Normandie AOP préalablement découpé en parts, intercalez quelques cubes de pommes et les morceaux d'andouille que vous aurez découpé en tranches épaisses.
5. Enfournez pour 5 à 6 minutes. Lorsque le fromage est bien fondu, déposez dans les assiettes de service, assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et décorez de quelques feuilles d'estragon.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer les pommes par des poires et le Camembert par un Pont-l'évêque ou un Livarot de la même région.