





## CAMEMBERT RÔTI MIEL & ROMARIN

- 
- 2 à 4 pers
- 
- 5 min
- 
- 15 min
- 
- Facile



### Ingrédients

- 1 camembert au lait cru
- 2 c. à café de miel
- Quelques brins de romarin



### Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez le camembert de son emballage papier et replacez-le dans sa boîte en carton.

Quadrillez-le avec la pointe d'un couteau, arrosez de miel et parsemez de romarin.

Refermez la boîte, enveloppez-la dans une feuille de papier aluminium et enfournez 15 minutes.

Dégustez avec du pain frais, des toasts ou encore des pommes grenailles !

## Et avec ça, on boit quoi ?

**CIDRE «Argelette» 2020 Éric Bordelet - 14.60€ (75cl)**

