



CAMEMBERT CU NUCI CAMELIZATE ȘI MERE



2 PORȚII

INGREDIENTE

1 bucată Camembert în cutie
de lemn
hârtie de copt
2 mere
1 lingură de unt
1 lingură de zahăr
2 crenguțe de cimbru
2 cl Calvados
100 g de fructe oleaginoase -
migdale, alune, nuci, pecan,
semințe de pin

MOD DE PREPARARE

Se scoate brânza Camembert din cutie și se taie pe jumătate pe orizontală ca o chiflă.

Se taie hârtia de copt în două bucăți mari de aproximativ 20 x 20 cm. Se așază o bucată în partea de jos a cutiei și una în partea de sus a cutiei și se așază jumătate de brânza pe fiecare bucată de hârtie.

Se feliază merele. Într-o tigaie, se topește untul și merele se fierb înăbușit până capătă o culoare maro-aurie. Se presară zahăr peste mere și se caramelizează ușor. Se flambează cu Calvados și se presară frunze de cimbru.

Se preîncălzește cuptorul la 180°C cu convecție CircoTherm®. Feliile de măr caramelizate se distribuie uniform peste brânză și se presară nuci. Preparatul se coace în cuptor aproximativ 15 minute.

Brânza Camembert fierbinte se servește direct din cutie folosind fie o lingură, fie o bucată de franzelă.