

# CAMEMBERT RÔTI AU FOUR (MIEL, THYM, ROMARIN, NOISETTES & FIGUES)



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 camembert = 250g
  - Miel 1 à 2 càs
  - Huile d'olive 1 càc
  - Thym & romarin, poivre
  - 5 à 10 noisettes
  - 2 figues séchées ≈ 30g
- Les quantités (miel, huile, noisettes et figues) peuvent varier selon vos goûts.

## Astuces :

- Privilégier un miel de qualité chez le producteur (les miels du supermarché sont souvent des sirops de sucre).
- Remplacer les noisettes par d'autres fruits oléagineux : noix, pistaches, amandes, pécan, graines de courge...
- Remplacer les figues séchées par d'autres fruits secs : raisins secs, abricots secs, dattes séchées, pruneaux séchés...

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 à 20 minutes**  
**Pour 1 camembert à partager**

1. Préchauffer le four à **200°C**.
2. **Concasser grossièrement** les noisettes.
3. Découper en **petits morceaux** les figues séchées.
4. Facultatif : **retirer** le camembert de son emballage en bois. Dans un **petit plat à rebords** (qui fait la taille du camembert), placer une feuille de papier sulfurisé et déposer le camembert (sinon cuire le camembert dans son emballage d'origine en bois).
5. À l'aide d'un couteau, réaliser des **quadrillages** sur toute la surface du camembert (enfoncer légèrement le couteau dans la croûte, pas trop profond).
6. **Verser** le miel et l'huile d'olive, **déposer** le thym et le romarin, poivrer et **disposer** les noisettes et les figues.
7. Enfourner entre **15 à 20 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. À **déguster** sans attendre dès la sortie du four avec du pain (complet, aux graines ou aux Céréales si possible).

Recette en vidéo

