

# CAMEMBERT CHAUD FARCI AUX POIRES ET AUX NOIX, MOUILLETES GRILLÉES



2 pers

20 min

15 min

## VOTRE PANIER NETTO

1 camembert ferme

•

1 poire bien ferme

•

20 g de noix

•

1 baguette de pain

•

Mâche

•

Sel, piment d'Espelette

•

Huile d'olive

## PRÉPARATION

La compotée de poire et noix :

**1.** Torrifier les noix : les cuire dans un plat au four à 180° C pendant 5 minutes.

**2.** Lorsqu'elles commencent à colorer, les concasser au rouleau à pâtisserie dans un saladier.

**3.** Éplucher  $\frac{3}{4}$  de la poire et tailler en petits dés la partie épluchée.

**4.** Poêler le tout à feu vif dans de l'huile d'olive.

**5.** Assaisonnez d'une pincée de sel et de piment d'Espelette.

**6.** Taillez en petits bâtonnets le quart de poire non épluché restant et réservez au frais.

Le camembert :

**7.** Coupez le camembert en deux dans le sens de la hauteur : l'entourer d'une ficelle à mi-hauteur, faire un noeud et le resserrer en tirant sur les 2 extrémités.

**8.** Placez une moitié dans une feuille d'aluminium et remettre l'ensemble dans le fond de la boîte du camembert. Ajoutez la compotée de poires et noix. Posez la 2ème moitié de camembert par dessus. Refermez la feuille d'aluminium puis refermez la boîte.

**9.** Mettre au four à 180° C pendant 15 min.

Les mouillettes :

**10.** Réalisez de longues et fines tartines, en coupant la baguette en diagonale.

**11.** Ajoutez un filet d'huile d'olive sur le pain.

**12.** Grillez au four sur une plaque à 180° C une dizaine de min. Sortir la boîte du four et ouvrez-là sans la retourner. Coupez délicatement le chapeau de papier d'aluminium et placer le camembert dans sa boîte sur l'assiette. Accompagnez de salade de mâche assaisonnée d'huile d'olive et de sel. Décorez avec les bâtonnets de poire. Plantez les mouillettes dans le camembert.