

## Camembert en croûte de noisettes et son chutney de fraises



(pour 2)

*½ camembert coupé en 4  
1 œuf battu  
chapelure  
noisettes moulues grossièrement*

Battez l'œuf. Passez les morceaux de camembert dans l'œuf battu puis dans le mélange chapelure/noisettes pour bien les en envelopper. Posez sur une feuille de papier de cuisson sur une plaque allant au four et faites cuire jusqu'à ce que la panure soit dorée, que les morceaux de fromage sont bien ramollis et commencent à fondre.

Pour le chutney :

*150 g de fraises, coupées en deux  
1 échalote finement hâchée  
30 g de cassonade (golden brown sugar)  
1 cs de vinaigre balsamique  
2 cs d'huile d'olive*

Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez le sucre et lorsqu'il caramélise, ajoutez le vinaigre balsamique. Ajoutez les fraises doucement. Rectifier avec du sucre ou du vinaigre selon que le chutney vous paraît trop acide ou trop sucré. Laissez bien compoter et réduire un peu.