

La Terrine de Camembert aux Pommes et Calvados



Pour remplacer un peu du traditionnel plateau de fromage..

C'est très bon (bon moi j'ai eu la main un peu lourde sur le calvados...)
et c'est trop simple à faire...

- *pour ma recette j'ai pris du camembert et de la crème fraîche allégés...* -

Pour une terrine de 8 personnes:

2 camemberts (un fait et l'autre pas trop)

2 pommes

3 cuillères à soupe de Calvados

2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

un peu de beurre (plus pour ceux qui veulent)

poivre

Couper les pommes en lamelles et les mettre à dorer dans une poêle avec le petit peu de beurre pendant 3mn puis les flambez

Mettre sur feu doux le camembert fait en petits morceaux avec la crème fraîche

Couper des tranches de l'autre camembert (le pas trop fait)

Tamiser la terrine de film alimentaire en dépassant bien des bords (utilisation de ma petite nouveauté le moule démontable)

Alterner les couches de camembert avec les morceaux de pommes et la crème de camembert

Laisser refroidir

Replier le film alimentaire sur la terrine et mettre un poids dessus

Mettre au frigo mini 3h



Elle se dit manger froide... Je suis d'accord pour le côté joli de la terrine (à servir avec une petite salade) mais je me suis régalée ce midi en la mangeant tiède (ça fait concoillotte normande c'est trop bon)

