*CAMEMBERT ENTRE DEUX POMMES*

*Questa ricetta mi è venuta in mente pensando alla Tartiflette, piatto gratinato tipico della Haute Savoie a base di patate tagliate sottili e ricoperte da una mezza forma di Reblochon, un formaggio francese che assomiglia parecchio al nostro Taleggio. Qui in Quebec, l’uva e le mele accompagnano spesso i formaggi forti ed ho immaginato una sera questo piatto che ho servito come antipasto, ma potrebbe anche essere accompagnato da una bella insalata verde e diventare un ‘piatto unico’*

*Ingredienti per 6 persone:*

*500 gr di camembert (o equivalente in taleggio)*

*6 mele golden*

*1 grossa cipolla |*

*1 cucchiaio di burro (per dorare le mele)*

*2 dosi (o più, secondo i vostri gusti) di Calvados o altra acquavite*

*Pepe rosa q.b.*

*Rucola*

*Pane casareccio da tagliare a fette ed abbrustolire in padella.*

*Preparazione:*

*Pulire le 6 mele, spelarle e tagliarle a fettine; un terzo di queste vanno messe a mollo nell’acquavite con una spruzzata di pepe rosa e lasciate marinare per almeno mezzora, (mettete tutti gli ingredienti in un sacchetto Ziploc, chiudetelo togliendo tutta l’aria e mettetelo in frigo).*

*In una padella antiadesiva, far sciogliere insieme il burro e le cipolle e farle imbrunire rapidamente a fuoco medio alto; aggiungere lo zucchero e posarci sopra il resto delle mele. Farle carmellizzare da entrambi i lati girandole delicatamente perchè non si disfino.*

*Copritene il fondo di una pirofila, spruzzate di pepe rosa e ricoprite col camembert tagliato a metà orizzontalmente, lasciando la crosta verso l’alto. Fate varie incisioni al coltello nella crosta del formaggio e ricoprite il tutto con le mele marinate ed il loro succo. Un’altra spruzzatina di pepe rosa sulle mele (facoltativo) ed infornate 15-20 minuti a 250 gradi C.*

*Nel frattempo abbrustolite il pane affettato su una griglia e riponetene una fetta su ogni piatto; a cottura terminata posate il camembert sciolto con le mele sopra il pane e decorate con qualche fogliolina di rucola.*

*Potete anche fare delle porzioni individuali usando piccole pirofile tipo quelle per la crème brûlée e servirle calde accompagnate dal pane abbrustolito e l’insalatina di rucola.*

*Di Muriel de Toledo*