

Camembert au miel et PdT au four



Pour 4 personnes :

400 à 500 g de pommes de terre

200 g de lardons + 1 oignon

2 CS de persil haché

5 CS de miel + 20 cl de crème liquide

1 camembert

1 pincée de piment d'Espelette

Beurre et poivre

- Faire cuire les PdT à l'eau bouillante, pendant 25 minutes et préchauffer le four à 200°C.
- Émincer l'oignon. Peler les pommes de terre et les couper grossièrement en cubes.
- Beurrer un plat allant au four et y placer au centre, le camembert, dont on aura incisé la croûte.
- Dans un bol, mélanger la crème fraîche, le persil, le piment et le poivre (pas de sel ou alors très peu, à cause du fromage). Réserver.
- Faire chauffer une poêle anti adhésive, à feu vif et y faire revenir les lardons quelques minutes. Dès qu'ils sont colorés, ajouter les oignons émincés et laisser cuire 5 minutes, en baissant le feu.
- Mettre les pommes de terre autour du camembert et verser le miel, en filet, sur le fromage (et sur le reste aussi, pour moi !). Ajouter le mélange lardons/oignons sur le dessus du plat (sauf sur le camembert).
- Pour finir, verser la crème fraîche au-dessus des lardons et des oignons (et sur le camembert aussi, pour moi !) et enfourner pour 30 minutes environ (200°C).
- Servir avec une bonne salade verte bien assaisonnée.

B
S
Sandra