



LE CAMEMBERT DE MONSIEUR CHEVRIN OU DE MADAME CALENDROZ RÔTI AU FOUR

www.groschene.be

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 1 **Chevrin** (camembert de chèvre)
ou **Calendroz** (camembert de vache)
- 1 c à soupe de sirop d'érable ou miel
- Thym
- Poivre
- 1 baguette au levain

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7)
2. Placer le Chevrin/Calendroz dans un petit plat à gratin de la taille du fromage
3. L'inciser en faisant des entailles en diagonales
4. Poivrer le fromage et parsemer de thym en faisant rentrer les herbes dans les entailles
5. Verser le sirop d'érable ou le miel
6. Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.
7. Server avec des morceaux de baguette au levain à tremper dans le Chevrin/Calendroz
8. Dégustez !!!

Alternative : si vous êtes en mode Brasero, vous pouvez placer le Chevrin/Calendroz dans un papier alu et le mettre sur les braises pendant 10 min.



PRENEZ-MOI EN PHOTO !