



---

# Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

[www.chateau-breuil.com](http://www.chateau-breuil.com)

## **Camembert en habit de bois**

- Prendre un camembert au lait cru « bien fait ». Oter la peau d'un côté (très finement). Le mettre dans sa boîte puis au four très chaud (200°C environ) pendant 15 à 20 minutes (l'intérieur du camembert devient liquide).
- Couper des quartiers de pomme, les citronner.
- Couper des quartiers de tomates.
- Couper des croûtons de pain.
- Poêler quelques pommes de terre, bien rissolées.
- Faire une vinaigrette à base d'huile d'olive et de vinaigre de cidre.
- Dresser le camembert bien chaud au milieu d'une grande assiette. Disposer la garniture autour, les pommes, les tomates, les pommes de terre ainsi que les croûtons préalablement passés au four.
- Assaisonner la salade (ou mâche ou endive).
- La touche finale selon votre goût : flambez le camembert au Calvados Château du Breuil.

**Bon appétit**