

Croque-camembert



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1/2 Camembert de Normandie
- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon fumé de la Manche
- 4 petites feuilles de salade

1 Retire la croûte du Camembert. Puis coupe-le en lamelles. Préchauffe le four, thermostat 6 (180 °C).

2 Répartis les tranches de jambon fumé sur 4 tranches de pain de mie. Couvre-les de lamelles de Camembert puis d'une feuille de salade.

3 Mets tes croque-camembert au four pendant 15 à 18 minutes. Déguste-les en famille tant qu'ils sont chauds. Miam !

Astuce

Accompagne tes croque-camembert d'une salade à la vinaigrette.