

CAMEMBERT ROTI AUX KUMQUATS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 + 15 minutes



Ingrédients

- 1 camembert bien affiné
- 225 g de kumquats
- 150 ml de vinaigre de cidre
- 150 g de sucre
- 1 étoile de badiane
- 1 c. à café de baies roses
- 1/2 c. à café de clous de girofle
- 1 baguette pour servir

Coupez les kumquats en rondelles en retirant un maximum de pépins. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Dès l'ébullition atteinte, égouttez les kumquats.

Versez le vinaigre dans la casserole avec le sucre, la badiane, les baies roses et les clous de girofle et 150 ml d'eau froide. Portez à ébullition, ajoutez les rondelles de kumquats, reportez à ébullition et laissez cuire encore 5 minutes. Laissez complètement refroidir.

Préchauffez le four à 200°C.

Placez un morceau de papier cuisson dans un caquelon ou un petit plat rond allant au four et pouvant contenir le camembert. Sortez le camembert de sa boîte, retirez le papier et déposez le fromage dans le caquelon. Faites quelques entailles en croisillons sur le dessus du camembert, ajoutez 1 cuillère à soupe de kumquats et placez au four pour 15 minutes environ.

Servez le camembert avec le reste des kumquats et des tranches de baguette.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel