CREME ET CONFIT FromageRS

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes



Ingrédients

Pour la crème au Camembert, noisettes et miel

1 Camembert

20 cl de crème liquide entière

50 g de noisettes grillées concassées

Quelques brins de thym frais

4 c. à café de miel

4 galettes de sarrasin

Poivre

Pour le confit de carotte et Cantal vieux

250 g de carottes râpées

50 g de beurre

60 g de sucre roux

200 ml d’eau

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

1 gousse d’ail hachée

1/2 c. à café de graines de cumin

1 c. à café de piment d’Espelette

1 jus de citron

1 grosse pincée de sel

200 g de fromage Cantal vieux coupé en lamelles

4 crêpes

**Pour les galettes au Camembert, noisettes et miel**

Retirez la croute du camembert, coupez-le en morceaux et faites-le fondre à feu doux avec la crème puis mixez.

Coupez les galettes en deux, repliez chaque demi-galettes en trois pour obtenir des triangles et placez-les sur la plaque du four. Ajoutez sur chaque triangle une cuillère de crème au camembert, quelques noisettes concassées, un filet de miel et poivrez. Passez-les 5 minutes sous le grill du four.

**Pour les crêpes au confit de carotte et Cantal vieux**

Pour le confit de carotte, mettez tous les ingrédients sauf le fromage dans une casserole, portez à frémissement et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes, jusqu’à obtenir un mélange confit et fondant, avec un jus très réduit.

Coupez les crêpes en deux, parsemez des 2/3 du Cantal en lamelles et repliez chaque demi-crêpe en trois pour obtenir des triangles. Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle et placez-y les crêpes. Quand le fromage commence à fondre, ajoutez une cuillère de confit de carotte sur le dessus des crêpes et parsemez du reste de lamelles de Cantal.

A déguster à l’apéro ou en entrée !



Recette et stylisme : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel