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