

Tartines de camembert et sa compote de pomme



6 à 8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

2 camemberts	2 c à s de farine
2 pommes granny smith	100 gr de beurre
3 fruits de la passion	2 blancs d'oeufs
4 cl de vinaigre balsamique	1 c à s de poudre de noisette
1 c à s de miel, 2 c à s de chapelure	1 pain aux céréales

MATERIEL NECESSAIRE

1 machine à pâte	1 rouleau à pâtisserie
------------------	------------------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les pommes et les couper en petits cubes dans une casserole faire cuire les pommes avec le miel, le beurre 15 min et ajouter les fruits de la passion puis le vinaigre et cuire 5 min.
- 2- Mélanger 80 gr de beurre, la chapelure, la poudre de noisette, la farine pour obtenir un crumble.
- 3- Battre légèrement les blancs avec un peu de sel. Tailler les camemberts en tranches de 2 cm de large et les tremper dans les blancs puis dans le crumble. Placer les fromages dans un plat et les passer au four en position grill 1 min de chaque côté. Couper le pain en tranches. Répartir la compote et les camemberts dessus.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut aussi toaster les tranches de pain. Sortir les camemberts du frigo au dernier moment juste avant de les couper.

Alice Délice

