

Camembert rôti à la confiture de figues



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 camembert
- 1 cuillère à soupe de confiture de figues
- du bon pain



Préchauffez votre four à 200°C.

Sortez le camembert de son emballage, et coupez-le en deux dans l'épaisseur. Étalez la confiture de figues et refermez votre camembert.

Remettez-le dans sa boîte en bois, faites une croix au couteau sur le dessus et faites-le cuire au four pendant une quinzaine de minutes à 200°C.

Dégustez-le avec du bon pain directement à la sortie du four.