

Camembert gourmand sucré

Pour 8 personnes

Préparation 20 min

Préparation

Camembert aux fruits confits

- Couper le camembert en 3 dans sa largeur.
- Poser les fines tranches de pâte de fruit et les dés de fruits confits et fruits secs concassés.
- Reconstituer le camembert, le presser et filmer. Au moment de servir, couper des parts.

Mousseux camembert Calvados

- Mélanger les pruneaux et le Calvados, mettre cette crème au fond des coupelles, surmonter des dés de camembert et des dés de pommes caramélisées.
- Finir avec le mousseux à l'aide du siphon.

Crème brûlée de camembert

- Mélanger le camembert, la crème, le lait et les oeufs au fouet.
- Cuire en casserole au four vapeur 80% pendant 15 minutes.
- Parsemer de sucre, brûler à la salamandre ou au chalumeau. Puis parsemer de poudre de céréales torréfiées.

Ingrédients

Aux fruits confits

- 1 camembert
- 100 g de pâte de fruits
- 100 g de fruits confits (figues, abricots...)
- 50 g de fruits secs (pistaches, noix...)

Mousseux calvados

- 1 camembert coupé en dés sans croûte
- 50 g de pruneaux

- 2 cl de Calvados
- 1 pomme fruit épluchée, en dés, caramélisée au miel

Mousseux

- $\frac{1}{2}$ L de jus de pomme
- 1 jus de citron
- 50 g de crème de pruneaux
- 5 cl de Calvados
- 2 feuilles de gélatine

Crème brûlée

- 100 g de camembert sans croûte
- 100 g de crème
- 100 g de lait
- 3 oeufs
- Sel et poivre
- 50 g de sucre roux
- 50 g de céréales torrifiées mixées