

Camembert pané et mariné au Calvados

Pour 4 Personne(s)

- Temps de préparation : 5 min
- Temps de repos : 24 heures

Ingrédients :

- camembert au lait cru : 1 petit
- calvados : 15 cl
- chapelure : 80 g
- salade mélangée : 1
- pain de campagne : 4 tranches

Préparation :

- Mettez le calvados dans une assiette creuse.
- Déposez le camembert dedans, laissez mariner 12 heures, retournez-le et laissez mariner à nouveau 12 heures.
- Si le camembert a absorbé tout le calvados, n'hésitez pas à en ajouter un peu.
- Essuyez délicatement le camembert avec un torchon et le rouler dans la chapelure plusieurs fois.
- Servez avec le pain de campagne grillé encore chaud et la salade mélangée.