



# Camembert au four à la grenade



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 grenade (les graines)  
1/2 orange (le jus et le zeste râpé)  
2 cuillères à soupe de miel  
1 camembert  
3 brins de thym frais  
1 poignée de noisettes (concassées)  
fleur de sel  
baguette

## Méthode de préparation

- 1.** Mixez  $\frac{3}{4}$  des graines et filtrez le jus dans un petit tamis. Récoltez le jus dans un poêlon.
- 2.** Ajoutez le jus d'orange et le miel. Laissez réduire brièvement à feu moyen pour obtenir un sirop. Réservez.
- 3.** Recouvrez une petite plaque de cuisson de papier sulfurisé sur lequel vous poserez le camembert. Saupoudrez-le de thym frais et enfournez-le dans un four préchauffé à 180 °C pour le laisser cuire 10 minutes. Présentez le fromage sur un plateau ou une assiette et arrosez-le de sirop.
- 4.** Garnissez-le de noisettes, du zeste d'orange, des graines de grenade et de fleur de sel.
- 5.** Accompagnez ce plat d'une baguette.