

toasts normands au camembert

Vous pouvez remplacer le camembert par du pont-l'évêque et agrémenter de fines tranches d'andouille de Vire.

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
20 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

1 à 2 oignons

80 g de beurre

3 pommes (golden ou boskoop)

6 tranches de pain de mie

1 beau morceau de camembert

1.

Préchauffez le four Th. 5 (150°C).

2.

Pelez et émincez les oignons. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle, mettez-y les oignons à revenir 5 minutes à feu doux.

3.

Pendant ce temps, pelez les pommes, évidez-les au vide pomme et coupez-les en tranches fines. Réservez les oignons, ajoutez 20 g de beurre dans la poêle et faites-y dorer les pommes, sans les casser.

4.

Beurrez les tranches de pain de mie, déposez-les sur une plaque. Répartissez les oignons sur le pain, ajoutez les rondelles de pommes. Détaillez le camembert en lamelles et répartissez celles-ci sur les pommes.

5.

Enfournez pour quelques petites minutes : le fromage doit tout juste commencer à fondre.

ASTUCES

Pour cette recette de toasts normands au camembert, vous pouvez compter 20 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de toasts, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).