



CAMEMBERT CUIT AU FOUR AVEC DES NOIX

Ingédients pour 4 personnes

- 200 g de jeunes pousses d'épinards
- 2 échalotes
- 200 g de raisins rouges
- 4 c.s. d'huile d'olive + pour la cuisson
- 2 c.s. de vinaigre de vin blanc
- 2 c.c. de moutarde moyennement forte
- Sel, poivre pour assaisonner
- 500 g de champignons
- 4 camemberts
- 8 brins de thym
- 100 g de noix
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 tranches de pain blanc
- 2 gousses d'ail



Préparation

Lavez les feuilles d'épinards et séchez-les. Épluchez l'échalote et coupez-la en rondelles très fines. Lavez les raisins et coupez-les en deux. Mettez le tout dans un saladier.

Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc et la moutarde avec un peu de sel et de poivre dans un bol. Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez bien le tout.

Nettoyer les champignons et les couper en quartiers. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Préchauffer le four à 220 °C (chaleur supérieure/inférieure). Couper finement le dessus du camembert. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire au four pendant 6 à 7 minutes.

Laver le thym et le hacher finement. Faire griller brièvement les cerneaux de noix dans une poêle sans huile. Ajouter le thym. Caraméliser brièvement avec le miel.

À l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, découper des cœurs dans le pain blanc ou découper une étoile à l'aide d'un couteau. Badigeonner d'huile d'olive et faire griller brièvement des deux côtés dans une poêle. Couper l'ail en deux. Frotter le pain blanc chaud grillé avec la face coupée de la gousse d'ail.

Disposer la salade d'épinards et de raisins sur des assiettes. Répartir les champignons dessus. Placer un camembert au centre de chaque assiette. Saupoudrer de cerneaux de noix et servir avec le pain blanc en forme d'étoile.