

Crumble de pommes et camembert au spéculoos :
(Par Elodie)



Ingrédients :

- 5 pommes
- un camembert
- pour la pâte à crumble : 100g de farine, 100g de beurre, 50g de sucre, 150g de spéculoos

Sortir le beurre. Préchauffer le four à 180°.

Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient un peu fondantes mais pas compotées.

Couper le camembert en tranches.

Répartir dans le plat ou les ramequins en alternant pommes et camembert.

Mélanger les morceaux de beurre avec la farine, le sucre et les spéculoos émiettés jusqu'à l'obtention d'une texture assez granuleuse.

Répartir ce mélange sur les pommes.

Mettre au four pendant environ 10 minutes à 180°C puis finir 5 minutes en position grill pour que le crumble soit doré.



Panna cotta au camembert et coulis de compote de pommes :
(Par Cindy)



Les ingrédients :

- compote de pommes
- 40 cl de lait
- 100g de camembert
- 1g d'agar agar

Prendre 100g de camembert et le couper en petit morceaux.

Dans une casserole mettre le lait et le camembert puis faire chauffer pour le faire fondre. Ajouter alors l'agar agar, remuer au fouet et faire cuire 1 min à ébullition en remuant sans arrêt.

Verser ensuite la préparation obtenue dans des verrines ou autre et mettre au frais pour au moins 3h.

Au moment de servir, sortir les verrines 30 min avant dégustation pour ne pas qu'elles soient trop froide et ajouter une cuillère à soupe ou à café de compote (en fonction de la taille de vos verrine) sur chaque verrine juste avant de servir à l'apéritif ou en entrée.



Cake au fromage Le Bleu et confit d'oignons :
(Par Héloïse)



100 gr de farine
100 gr de maïzena
1/2 sachet de levure chimique
3  ufs
1 yaourt 0%
60gr de fromage bleu (on peut en mettre beaucoup plus selon les goûts)
1 bocal de confit d'oignons

Préchauffer le four à 200 C.

Mélanger les farines avec la levure. Casser les œufs au milieu, verser le yaourt et bien mélanger le tout. Incorporer le bleu coupé en morceaux, puis les 3/4 du confit d'oignons. Mélanger le tout. Verser dans un moule à cake anti adhésif. Verser par-dessus le restant de confit d'oignons.

Enfourner 35mn

Il est cuit quand la lame du couteau ressort sèche. Laisser reposer un peu avant de démouler.

