

Camembert di Bufala rôti au thym et pain perdu au miel



30 min



2 portions

Ingrédients

1 Camembert di Bufala de 150g

Un peu de miel d'acacia

Un peu de thym séché

1 baguette rassie

25 cl de lait

55 g de miel d'acacia

3 œufs

Préparation

Étape 1

Pour le pain perdu, coupez la baguette en tranches épaisses. Dans un saladier, battez au fouet les œufs et le miel. Ajoutez le lait et battez à nouveau. Faites tremper les tranches de pain dans le mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien ramollies.

Étape 2

Faites chauffer un peu de matière grasse dans une poêle. Quand la poêle est chaude, faites cuire les tranches de pain sur les deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Reservez dans un plat jusqu'au service.

Étape 3

Pour le Camembert di Bufala : Préchauffez le four à 180°C. Sortez le Camembert de son emballage et disposez-le dans un petit plat rond allant au four. Détaillez au couteau une ouverture sur le dessus du Camembert en suivant le bord, puis en faisant un grosse croix au centre.

Étape 4

Déposez au niveau des entailles le miel liquide et un peu de thym. Enfournez 20 min. Servez le Camembert di Bufala rôti avec les morceaux de pain perdu encore chauds.

