

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Feuilleté au camembert sauce caramel au beurre salé

Avec le titre vous avez déjà une petite idée de ce que je vous prépare. Si vous avez été **alléché par les mots**, je peux vous dire qu'à la première bouchée, vous deviendrez **addict**.



1 camembert 4 feuilles Filo Beurre clarifié	50 g de beurre salé 50 g de sucre 50 ml de lait Fleur de sel
---	---

Dans une casserole, faites fondre le **beurre**. Versez le **sucre** et remuez sans cesse jusqu'à l'obtention d'une **belle couleur dorée**.

Versez le **lait**, attention aux éclaboussures, et continuez à remuez jusqu'à ce que le caramel nappe votre cuiller d'une belle texture ni trop fluide ni trop épaisse.

Vous pouvez utiliser du sucre roux mais je trouve que la couleur est trop vite brune.

De même, vous pouvez déglacer à la crème mais je pense que le beurre se suffit à lui même et je préfère le lait pour ne pas ajouter de la matière grasse supplémentaire.

Goûtez-la et rectifiez avec des **pétales de sel** ou de la **fleur de sel**.

Préchauffez le four très chaud. Clarifiez du **beurre**.

Découpez les **feuilles Filo** en 2 et le **camembert** en 8.

Badigeonnez les pâtes Filo avec un peu de beurre clarifié, déposez un morceau de camembert et formez les feuilletés.

Badigeonnez chaque feuilleté de beurre clarifié.

Enfournez, attention retournez les feuilletés au bout de 5 à 6 minutes et laissez cuire encore le même temps. La coloration dépendra de votre four et du préchauffage que vous ferez.

Dressez vos assiettes. Déposez 2 feuilletés dans chaque assiette, versez un filet de sauce caramel et servez immédiatement.

Apportez le reste de sauce à la table pour le bonheur de petits et des grands.

Pour finir la sauce, versez-en sur de la **glace à la vanille**, du **fromage blanc**, des **pêches rôties**, je suis certaine que vous trouvez pleins d'idées délicieuses.

Station gourmande © 2006

<http://stationgourmande.fr>

email : anne@stationgourmande.fr