

# Camembert à la braise

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

L'été approche et avec lui ses fameuses barbecues.

Nous avons déjà commencé grâce au beau temps de ce mois de mai et surtout parce que chéri adooooore faire la barbecue !

Voici donc une première recette facile et délicieuse qui permet de cuisiner du fromage au barbecue.

## Ingrédients (pour 4-5 personnes) :

\* 1 camembert dans une boîte en bois

\* 1 fond de vin blanc

## Préparation :

Placer un grand carré de papier aluminium sur une table.

Ouvrir le camembert et bien enlever l'emballage plastique qui entoure le fromage.

Le replacer directement dans le fond de la boîte en bois.

Poser-le sur le papier aluminium.

Faire une croix sur le dessus du fromage à l'aide d'un couteau.

Remplir le dessus du camembert avec le vin blanc (si le fromage est "fait", il y aura un creux "naturel").

Refermer la boîte avec le couvercle en bois.

Fermer également le papier aluminium en mettant la soudure au-dessus.

Placer bien à l'horizontal le fromage ainsi emballé directement sur la braise (sans flamme).

Laisser cuire entre 10 et 15 minutes.

Déballer et manger immédiatement en trempant le pain dedans ou à la cuillère.

## Astuces :

Je choisis un camembert très "fait" car il sera encore plus coulant !

Je mets du vin blanc sec de préférence.

Il faut impérativement choisir un fromage avec un emballage totalement en bois (fond, bordures et couvercle).

