



LES RECETTES  
DE J-C KARMANN



MILLEFEUILLE DE **GAMBERT MOULIN DE CAREL**  
AUX POMMES FONDANTES, PARFUM DE CALVADOS

## INGRÉDIENTS POUR 1 CAMEMBERT

- 1 CAMEMBERT MOULIN DE CAREL
- 1 POMME GOLDEN (250 G)
- 5 CL DE CALVADOS
- 10 G DE SUCRE
- 30 G DE CHAPELURE
- 30 G DE CERNEAUX DE NOIX
- 40 G DE BEURRE



## MILLEFEUILLE DE CAMEMBERT MOULIN DE CAREL AUX POMMES FONDANTES, PARFUM DE CALVADOS

© J-C Karmann - [www.jckarmann.com](http://www.jckarmann.com)



### PROGRESSION DE LA RECETTE

Découpez le camembert Moulin de Carel en trois dans l'épaisseur, sorti de la chambre froide. **Parallèlement, épluchez la pomme, évidez-la et découpez-la en tranches.** Dans une poêle faites fondre 10 g de beurre et poêlez les tranches de pommes, saupoudrez avec le sucre et lorsque celles-ci commencent à prendre une jolie couleur blonde, déglacez avec le Calvados. **Débarrassez et réservez au frais.** Lorsque les pommes sont à température ambiante, montez-les en rosace sur deux disques de camembert. **Empilez ces derniers afin de reconstituer le fromage.** Faites fondre le reste du beurre et à l'aide d'un pinceau badigeonnez le camembert sur toutes ses faces. **Dans un mixeur, concassez les cerneaux de noix en y ajoutant la chapelure.** Masquez généreusement le camembert avec la chapelure de noix et replacez-le au frais.

### CONSEIL GOURMAND

Pour le service, sortez votre camembert du froid une bonne heure avant. Vous pouvez l'accompagner de chips de pomme, de gelée de Calvados et d'un bouquet de salade simplement assaisonnée à l'huile de noix.