



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Camembert rôti, pommes sautées, mesclun, parme

Pour 4 personnes | Très facile

35 min | **2.99€** La portion (prix indicatif)

Dans la recette nous vous conseillons de terminer la cuisson au four mais vous pouvez également dresser les pdt directement sur les assiettes, disposer le camembert au dessus et réchauffer le tout 30 sec au micro onde.



Les ingrédients

- 20 g de Beurre doux
- 500 g de Pomme de terre rouge
- 1 bouquet de Persil plat frais
- 1 pièce de Camembert
- 70 g de Jambon de Parme
- 100 g de Salade de mesclun
- 100 g de Tomate cerise

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1** Les pdt sautées :
Pelez et coupez les pdt en rondelle.
Faire chauffer un peu de beurre et 4 c à s d'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle anti adhésive.
Disposez les rondelles de pomme de terre dans la poêle et baissez le feu au minimum.
- 2** Retournez les rondelles de pommes de terre toutes les 5 minutes et rajoutez de l'huile et une noisette de beurre si vous voyez que les pommes de terre commencent à accrocher.
- 3** Pendant ce temps, préchauffez votre four à 180°C.

- 4 Laissez confire les pomme de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et fondantes à coeur.
- 5 Salez les pommes de terre et parsemez-les avec les persil haché.
- 6 Le camembert :
Enlevez le papier autour du camembert.
Tranchez-le en 2 dans le sens de la longueur.
Déposez les demi camembert dans la boîte et le couvercle, la croûte vers le bas.
- 7 Mettre les boîtes dans un plat allant au four (autant être prudent si le fromage coule).
Enfournez jusqu'à ce que le camembert soit fondu, vous pouvez aussi le mettre quelques minutes au grill pour un côté "doré"
- 8 La salade :
Lavez et assaisonnez la salade de mesclun.
Coupez les tomates cerise en 2.
- 9 Dans une assiette, disposez des pdt sautés, le demi camembert rôti, et du jambon de Parme.