

Le **camembert de Normandie** est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle légèrement salée et à croûte fleurie dont le lait cru est produit et transformé en Normandie. Depuis 1982, il est protégé en France par une appellation d'origine contrôlée (AOC).



Figura 1 Normandie

CAMEMBERT SURPRISE

CAMEMBERT RÔTI PARFUMÉ AUX PETITS LARDONS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

Tagliare il camembert in 2 parti uguali. Disporre il camembert al centro di una sfoglia rotonda.

Sbucciare e cuocere una patata in acqua bollente salata, tagliare a fette sottili la patata cotta.

Tritare una cipolla a cubetti. Friggere le cipolle e il bacon in una padella.

Mettere un bel strato di cipolle fritte e pancetta sul fondo della torta.

Mettere alcune fette di patate in cima.

Chiudere il camembert con l'altra parte del formaggio.

Tagliare la pasta sfoglia in 8 usando una tazza e un coltello, formare un "fiore" con i bordi della pasta sfoglia

Piegare gli 8 petali di pasta sfoglia sul camembert. spennellare con tuorlo d'uovo con un pennello.

Cospargere con semi di papavero. Infornare a 180 ° c per 25 minuti.

