

# BONGRAIN / Modes&Travaux

La cuisine dans tout ses états



que faire avec... Par Florence Surand

**ID à réaliser**

## un reste de CAMEMBERT

Sur une tarte, dans une madeleine ou simplement au four, voici trois façons d'offrir à votre fromage une sortie en beauté !

**Pour 4 pers.**

TARTE FINE AUX FIGES	MADELEINES POIVRON-CHORIZO	CAMEMBERT AU FOUR
<p><b>35 min</b> <b>7€</b></p> <p>Préparation: 10 min Cuisson: 25 min</p> <p>1 camembert Cœur de Lion = 250 g de pâte brisée = 8 figes séchées bien sèches = quelques brins de romarin = sel = poivre.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte, y découper 4 rectangles de 10 x 15 cm. Les disposer sur la plaque de cuisson et cuire 10 min environ (ils doivent être cuits et légèrement dorés).</p> <p>Couper les figes en 4 ou en branches et le camembert en lamelles.</p> <p>Répartir les fonds de pâte du four, puis les garnir avec les figes et le camembert. Saler, poivrer. Saupoudrer de quelques brins de romarin.</p> <p>Enfourner et cuire 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le camembert soit légèrement doré.</p>	<p><b>30 min</b> <b>5€</b></p> <p>Préparation: 20 min Cuisson: 10 min</p> <p>1 camembert Cœur de Lion = 50 g de beurre = 20 g pour le moule = ¼ de chorizo fort ou doux, selon les goûts = ¼ poivron vert = 140 g de farine = 1 œuf = 1 sachet de levure chimique = 2 œufs = 4 cuill. à soupe de lait = sel = poivre.</p> <p>Préchauffer le four à 240 °C (th. 9). Faire fondre le beurre à feu doux, puis le laisser refroidir au réfrigérateur.</p> <p>Mélanger la pâte du chorizo, le couper en dés ainsi que le camembert.</p> <p>Les rouler dans une cuillère à soupe de farine. Détailler le poivron en dés.</p> <p>Fouetter les œufs avec le lait. Ajouter la farine tamisée avec le beurre chaud, mélanger et ajouter le beurre fondu froid.</p> <p>Saler, poivrer. Incorporer le camembert, le chorizo puis le poivron. Mélanger.</p> <p>Beurrer et fariner un moule à madeleines. Remplir les divi-divis de pâte.</p> <p>Cuire 5 min à 240 °C puis baisser la température à 180 °C (th. 6) et cuire encore 5 min. Déguster chaud.</p>	<p><b>20 min</b> <b>4€</b></p> <p>Préparation: 5 min Cuisson: 15 min</p> <p>1 camembert Cœur de Lion = 40 g de chorizo piquant (ou de jambon cru) = 2 cuill. à soupe de persil plat haché.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer le camembert sur un carré de papier à épaisseur double d'un carré de papier cuisson.</p> <p>Découper la pâte supérieure à 1 cm du bord.</p> <p>Répartir, dans le creux, le chorizo taillé en petits dés et le persil et déposer la croûte dessus.</p> <p>Enfumer légèrement le tout.</p> <p>Cuire 15 min au four.</p> <p>Servir chaud, éventuellement de petits morceaux de pain à tremper dans le camembert.</p>

**LA TOUCHE M&T**  
Lancer les plâtres saucés en fonction de la saison (persim, avocat pers., se ruisseler)  
Associer bien avec le camembert

**LA TOUCHE M&T**  
Pour un goût légèrement plus sucré, vous pouvez remplacer le persil par des tomates séchées.

**Recettes réalisées avec**

2 modes&travaux

Dans Modes & Travaux :

Un dispositif qui mixe

- Prise de parole éditoriale avec présentation de 3 recettes à base de camembert, Cœur de Lion étant cité comme partenaire dans les recettes et en signature de la page.
- Face à ce contexte, Cœur de Lion propose sa campagne classique. Un impact renforcé et démultiplié par la réalisation de ce sponsoring.

CONTACT

Véronique  
BESSE

Directrice du  
Studio

01 46 48 43 89



MONDADORI  
PUBLICITÉ  
DE L'AUDACE !