



Camembert en croûte, salade mélangée.

Publiée par [Guylaine Beren](#), il y a 6 mois



ENVIRON 45 MIN



FACILE



ENVIRON 5€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4/5



INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- Ingrédients pour : 4 personnes
- 2 pâtes feuilletées
- 2 camemberts
- 1 betterave
- 1 Roquette
- 1 oeuf
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 1 c. à s. de farine
- 1 c. à s de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Déroulez les pâtes feuilletées, placez les camemberts entiers dessus, et enfermez-les dans la pâte.
3. Battez le jaune d'œuf, et badigeonnez la surface et les bords des pâtes pour les coller.
4. Enfournez 15 min.
5. Pendant ce temps, préparez la salade : coupez les betteraves en lamelles, préparez la vinaigrette et mélangez le tout avec la roquette.

MATÉRIEL

- Four
- Batteur ou fourchette
- Saladier

THÈMES