



Camembert chaud au bacon et érable: Quand la décadence a un nom !

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un gros pain miche
- Un gros camembert
- 10 tranches de bacon
- 1/4 tasse de sirop d'érable

Préparation

1. Déposer le camembert sur le pain et faire une incision autour de ce dernier afin de délimiter l'espace que prendra le camembert dans le pain.
2. Mettre le fromage de côté et creuser le pain afin d'y faire un trou assez gros pour accueillir le fromage.
3. Déposer le fromage dedans.
4. Conserver le pain retiré pour faire trempette dans le fromage plus tard.
5. Couper le bacon en petit morceau et le cuire un peu. Il faut du bacon semi cuit car la cuisson se poursuivra au four.
6. Déposer le bacon semi cuit sur le camembert.
7. Faire couler le sirop sur la préparation.
8. Mettre au four à 350 F pendant 30 minutes.

9. Surveiller de temps à autre afin de ne pas faire brûler votre miche de pain .