

## Millefeuille de camembert aux pommes, calvados et fruits secs

Préparation 15 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 camembert pas trop fait  
1 pomme pink lady ( j'ai pris une booskop )  
40 g de noix, amandes et noisettes  
5 cl de calvados  
2 c à s de beurre

Couper la pomme pelée en lamelles. Les dorer dans une poêle avec 1 c à s de beurre. Hors du feu les flamber au Calvados et les laisser refroidir.

Couper le camembert en 3 disques et intercaler les lamelles de pomme, puis le badigeonner du beurre restant fondu.

Mixer les noix, noisettes et amandes et en enrober le camembert, dessus et autour. Conserver au frais et servir à température ambiante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>