



## Couronne de pain et camembert

16 personnes – Préparation : 45 min

### *Ingrédients*

- 4 dl de lait battu
- 250 g de farine de blé blanche
- 250 g de farine complète
- 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 c. à café de poudre à lever
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de raisins secs
- 2 c. à soupe de Porto Cruz Tawny
- 1 c. à soupe d'amandes
- 1 camembert (boîte en bois)

### *Mode de préparation*

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez la farine de blé blanche et la farine complète.
- Ajoutez le bicarbonate de soude, la poudre à lever et le sel.
- Versez le lait battu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ne pétrissez pas).
- Divisez la pâte en 8 boules de taille égale.
- Retirez le camembert du papier et replacez le fromage dans la boîte.
- Recouvrez une plaque de four de papier cuisson et déposez la boîte de camembert au milieu de la plaque.
- Disposez les boules de pâte autour de la boîte.
- Piquez plusieurs fois dans la partie supérieure du camembert et introduisez les raisins secs et les amandes dans ces trous.
- Arrosez d'un peu de porto rouge pour qu'il puisse pénétrer.
- Cuisez la couronne et le camembert au four pendant 20'.
- Introduisez une cuiller à café dans le camembert et servez directement.

### ASTUCES

Si vous glissez le camembert au four avec la couronne de pain (comme indiqué ci-dessus), vous pourrez tout servir en même temps. Il est néanmoins aussi possible de déjà cuire le pain sans le fromage. Dans ce cas, il ne vous restera plus qu'à faire fondre le fromage au four (même température et même durée) et à le déposer au centre de la couronne.