LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tartine forestière au camembert fondu et trait Yolo

Tartine forestière camembert : pain rustique croustillant, champignons sautés au thym et camembert fondant se marient ici à un trait de La Pizza Yolo pour réveiller la crème du fromage. Le croquant du pain, la douceur beurrée du camembert et le moelleux des champignons créent une texture généreuse ; la sauce pimentée apporte une pointe d’acidité vive et une chaleur progressive qui traverse chaque bouchée. Idéale pour un dîner convivial, un brunch réconfortant ou une entrée gourmande, cette tartine se prépare rapidement et conseille à la mise en bouche une dégustation partagée. En moins d’une heure, tu obtiens un plat simple, hivernal et terriblement savoureux, parfait pour les amateurs de sensations justes et maîtrisées.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**25 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 tranches épaisses de pain rustique (campagne ou boule)
- 250 g de champignons de saison (champignons de Paris, cèpes ou mélange), nettoyés et tranchés
- 1 petit camembert entier (≈250 g)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 branche de thym frais (feuilles seulement)
- Sel et poivre du moulin
- Quelques brins de persil plat, ciselé
- Le jus d'un demi-citron (facultatif)
- La Pizza Yolo (sauce pimentée) — voir dosage

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



La pizza Yolo

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Coupe le camembert en deux horizontalement pour obtenir deux disques, réserve la boîte si elle est en bois pour passer au four si souhaité.

Fais chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajoute l'ail haché et laisse blondir 30 secondes sans brûler.

Ajoute les champignons tranchés et saisis-les à feu vif 5–7 minutes jusqu'à évaporation presque complète de l'eau. Sale, poivre et incorpore les feuilles de thym. Termine par un filet de jus de citron si tu veux relever la fraîcheur.

Tartine légèrement les tranches de pain d'un peu de beurre ou d'huile puis fais-les dorer 2–3 minutes de chaque côté à la poêle ou au four pour qu'elles restent croustillantes.

Pose les moitiés de camembert sur une plaque ou dans leur boîte (si adaptée) et enfourne 6–8 minutes jusqu'à ce que le fromage soit juste fondu et coulants au centre.

Répartis les champignons chauds sur les tranches de pain grillé, dépose une moitié de camembert fondu sur chaque tartine ou tranche le camembert cuit et pose quelques tranches.

Juste avant de servir, ajoute un léger filet de La Pizza Yolo sur chaque tartine: commence par 3–4 gouttes par tartine, goûte et ajuste. Parseme de persil ciselé et ajoute un tour de moulin à poivre.

Sers immédiatement pendant que le fromage est fondant et le pain encore croustillant.

Le conseil des Épices Curieuses

Secoue la bouteille avant emploi pour homogénéiser la sauce. Commence par peu et ajoute en goûtant. Pour une tartine très fondante, coupe le camembert après cuisson.