

## Pain perdu au camembert

### Ingrédients :

- 12 tranches de pain brioché
- Un camembert au lait cru
- 20cl de crème
- 20g de beurre
- poivre

1. Préchauffez le four à 200°C. Coupez le camembert en fines tranches et beurrez un grand plat à four.
2. Déposez dans le plat un tiers des tranches de pain brioché. Recouvrez de tranches de camembert, poivrez et recommencez l'opération 2 fois pour obtenir 3 couches de pain garni au camembert. Pressez bien pour tasser le tout, terminez par 1 ou 2 tranches de camembert puis nappez de crème liquide.
3. Enfournez le plat 15 à 20 minutes. Servez chaud avec une bonne salade assaisonnée à l'huile de noisette et un bon verre de cidre.  
(Vous pouvez aussi remplacer le camembert par du reblochon fermier)