

## Tour de main

La cuisson simultanée du pain et du camembert est délicate et varie de quelques minutes selon le four. Surveillez !

## Pain marguerite au camembert

Difficulté 

Pour 6 personnes

Préparation 45 min

Repos 2 h 40

Cuisson 20 min

- 8 feuilles de sauge • 6 brins de thym
- 1 branche de romarin
- 2 camemberts au lait cru • Poivre

Pour le pain :

- 600 g de farine
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure de boulanger • 1 c. à café de sauge séchée
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel fin

**1. Préparez le pain :** délayez la levure et le sucre dans 10 cl d'eau tiède. Laissez reposer 10 minutes.

**2. Mettez** la farine, le sel et la sauge séchée dans un saladier. Ajoutez la levure, 20 cl d'eau tiède, puis 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Déposez-la sur le plan de travail fariné et pétrissez 5 minutes. Placez-la dans un saladier huilé, couvrez d'un torchon humide et laissez pousser 2 heures.

**3. Divisez** la pâte en 14 portions équivalentes. Façonnez-les en boules.

**4. Retirez** l'emballage des camemberts. Déposez chaque fromage sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé. Entourez chaque camembert de 7 boules de pain. Humidifiez-les légèrement puis couvrez de papier sulfurisé et faites lever 30 minutes.

**5. Préchauffez** le four à 240 °C. Quadrillez la croûte des fromages avec la pointe d'un couteau. Effeuiliez le thym, ciselez la sauge et le romarin. Parsemez-en les camemberts et poivrez. Baissez la température du four à 200 °C et enfournez pour 20 minutes. Servez rapidement.