

# Camembert Madame Clément pané au pain brioché



## Camembert Madame Clément

Un vrai Camembert fabriqué selon la tradition depuis 1924.

### Ingrédients

- 1 *Camembert Madame Clément* 200g entier
- 1 œuf battu
- 2 tranches de pain brioché sec réduit en chapelure
- 1 belle noix de beurre
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe de confiture de fruits rouges
- Mon caramel:**
  - 50 g de sucre
  - ½ jus de citron
  - ½ tasse d'eau environ
  - 1 c. à soupe de crème 35 %

### Préparation

- 1• Dans une casserole, former un caramel liquide en ajoutant au sucre un peu d'eau et le jus de citron.
- 2• Cuire le tout jusqu'à coloration.
- 3• Ajouter prudemment le reste d'eau pour liquéfier le caramel.
- 4• Quand celui-ci est encore tiède, ajouter la crème et bien mélanger le tout.
- 5• Passer le *Camembert Madame Clément* entier dans l'œuf battu puis le rouler dans la chapelure de pain brioché.
- 6• Répéter l'opération.
- 7• Dans une poêle, faire fondre le beurre puis faire colorer doucement le Camembert pané sur les deux côtés.
- 8• Placer alors le Camembert pané dans un four préchauffé à 360 degrés pendant environ 10 minutes. Servir avec le caramel et la confiture.