



## Dipping d'endives au camembert rôti

4 endives – 1 camembert – 2 cuillères à soupe de miel liquide – 20 g de noisettes concassées – 2 branches de thym

Préchauffer le four à 180°

Placez le camembert dans un petit plat de même taille allant au four.

Faites quelques entailles sur le dessus à l'aide d'un couteau.

Versez le miel puis saupoudrez de noisettes concassées et de thym frais.

Faites cuire au four 20 minutes.

Dégustez chaud en trempant vos feuilles d'endives dedans.

