**CAMENBERT AU FOUR**

1 camembert

Thym et poivre

3 gousses d’ail dégermées et coupées en 2

1 cas de vin blanc

Préchauffez le four à 180°

Couper le haut du camembert et le remettre dans la boite avec un papier sulfurisé

Faites des entailles dans le camembert et insérer les gousses d’ail

Répartir le thym

Versez le vin blanc

Poivrez

Enfournez 10 minutes à 180° puis 10 minutes à 200°

Servez au milieu de la table avec des tranches de pains grillés, une salade verte et une cuillère

**LA TABLE DES PLAISIRS**