



*La Baguette à Partager*  
**AU CAMEMBERT PRÉSIDENT**

**Le plaisir d'un moment convivial,  
simple et gourmand**

---



## Baguette à Partager

### AU CAMEMBERT FAÇON PRÉFOU

Quand la Normandie se rapproche de la Vendée



Préparation  
20 min.



Cuisson  
15 min



~ 8 €

Difficulté



## Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 100 g de beurre Président
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de thym

## Préparation

- 1- Mixez 4 gousses d'ail avec 1 bouquet de thym. Puis, mélangez le tout avec 100 g de beurre pomade.
- 2- Coupez une baguette de pain en deux dans le sens de la longueur et tartinez chaque tranche de la garniture au beurre.
- 3- Découpez le camembert en tranches fines et déposez-les sur la partie inférieure de la baguette.
- 4- Déposez l'autre partie de la baguette par-dessus, puis découpez des portions d'1 cm sans trancher la baguette jusqu'en bas.
- 5- Enfourez 10 à 15 min à 200 °C.
- 6- Vous pouvez déguster !



## Baguette à Partager

### AU CAMEMBERT FAÇON TIAN DE LÉGUMES

Une recette ensoleillée et fondante



Préparation  
30 min.



Cuisson  
1 heure



~ 9 €

Difficulté



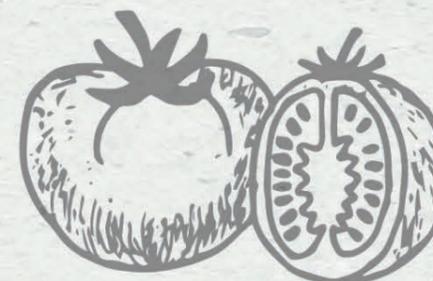
## Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 50 g de beurre demi-sel Président
- Tomates de couleurs différentes
- 3 courgettes
- Ail et thym
- Huile d'olive

## Préparation

- 1- Découpez en tranches fines 3 courgettes et 5 tomates de couleurs différentes.
- 2- Frottez un plat à gratin avec 1 gousse d'ail puis déposez-y les autres gousses dans le plat et arrosez les d'un filet d'huile d'olive.
- 3- Déposez les légumes tranchés dans le plat en alternant les couleurs. Salez, poivrez et répartissez du thym avant d'arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 4- Enfourez 45 min à 1 heure à 180 °C.
- 5- Lorsque le tian est cuit, coupez une baguette de pain par le haut sur toute la longueur puis tartinez-la avec le beurre.
- 6- À l'intérieur de la baguette, disposez les légumes cuits, puis le camembert tranché.
- 7- Tranchez la baguette en portions individuelles, puis poivrez et ajoutez des feuilles de basilic.
- 8- Vous pouvez déguster !





## Baguette à Partager AU CAMEMBERT & POMME



Préparation  
20 min.



Cuisson  
15 min



~ 8 €

Difficulté



*Idéale pour les rendez-vous de l'automne,  
côzy et conviviaux*

### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette complète
- 80 g de beurre demi-sel Président
- 100 g de noix
- 50 g de miel liquide
- 2 pommes



### Préparation

- 1- Chauffez 30 g de beurre demi-sel dans une poêle. Puis dorez l'équivalent de 2 pommes découpées en lamelles dans la poêle.
- 2- Coupez une baguette complète par le haut sur toute la longueur puis tartinez-la de beurre.
- 3- Garnissez la baguette de pommes, camembert et noix, puis enfournez 5 à 10 minutes à 200 °C.
- 4- Tranchez la baguette encore chaude en portions individuelles et déposez un filet de miel.
- 5- Vous pouvez déguster !



## Baguette à Partager AU CAMEMBERT FAÇON BRUSCHETTA



Préparation  
20 min.



Cuisson  
5 min



~ 9 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 4 tranches de jambon de Parme
- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Roquette (facultatif)

*Une recette  
croustillante  
au bon goût  
d'Italie*

### Préparation

- 1- Coupez les tomates en brunoise. Assaisonnez de sel, poivre et d'un filet d'huile d'olive.
- 2- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur et enfournez-la pendant 5 minutes.
- 3- Arrosez l'intérieur de la baguette d'huile d'olive puis frottez-la avec une gousse d'ail coupée en deux.
- 4- Garnissez la baguette avec les tomates, les morceaux de jambon de parme et les portions de camembert.
- 5- Coupez la baguette en portions et déposez quelques feuilles de roquettes.
- 6- Vous pouvez déguster !





## Baguette à Partager CAMEMBERT, AVOCAT & SAUMON



Préparation  
15 min.



~ 10 €

Difficulté



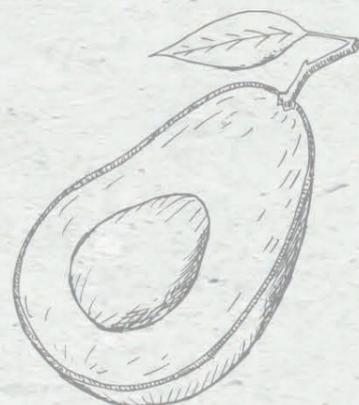
### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette aux céréales
- 50 g de beurre demi-sel Président
- 1 avocat
- 4 tranches de saumon fumé

### Préparation

- 1- Coupez une baguette de pain aux céréales par le haut sur toute la longueur puis tartinez-la de beurre.
- 2- Garnissez la baguette de saumon fumé, d'avocat et de camembert.
- 3- Tranchez la baguette en portions individuelles.
- 4- Vous pouvez déguster !



*L'association audacieuse qui va surprendre les invités*



## Baguette à Partager AU CAMEMBERT FAÇON FAJITAS



Préparation  
15 min.



Cuisson  
15 min



~ 8 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 200 g de bœuf haché
- 2 tomates
- 3 poivrons colorés (jaune, rouge, vert)
- Épices cajun ou piment de cayenne en poudre
- Huile d'olive
- Sel, poivre



*Une escapade tex-mex gourmande, haute en couleurs et en saveurs !*

### Préparation

- 1- Faites revenir dans l'huile d'olive, les poivrons coupés en brunoise et la viande, pendant 5 à 10 minutes.
- 2- Assaisonnez avec les épices, le sel et le poivre.
- 3- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur et garnissez-la de poivrons, de viande et de portions de camembert.
- 4- Enfournéz-la baguette 5 minutes puis coupez-la en portions.
- 5- Vous pouvez déguster !

## Baguette à Partager AU CAMEMBERT, FAÇON PARISIENNE



Préparation  
10 min.



~ 7 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 6 tranches de jambon blanc
- 50 g de beurre Président

### Préparation

- 1- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur. Tartinez-la de beurre.
- 2- Disposez le jambon coupé en deux et les portions de camembert.
- 3- Coupez la baguette en portions.
- 4- Vous pouvez déguster !



*La plus traditionnelle  
des recettes !*



## Baguette à Partager AU CAMEMBERT, FAÇON PIZZA



Préparation  
10 min.



Cuisson  
10 min



~ 6 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette complète
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de sauce tomate
- 50 g de mozzarella râpée
- 8 olives noires dénoyautées
- Quelques feuilles de basilic

### Préparation

- 1- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur puis étalez la sauce tomate à l'intérieur. Ajoutez la mozzarella et enfournez 5 minutes.
- 2- Répartissez le jambon coupé en quatre ainsi que les portions de camembert et les olives.
- 3- Enfourez 5 minutes, puis déposez quelques feuilles de basilic.
- 4- Coupez la baguette en portions.
- 5- Vous pouvez déguster !

*Une rencontre gourmande  
entre l'Italie et la Normandie*



## Baguette à Partager AU CAMEMBERT, FAÇON RACLETTE



Préparation  
5 min.



Cuisson  
5 min



~ 7 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 6 tranches de jambon blanc
- Cornichons

### Préparation

- 1- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur puis garnissez-la de jambon coupé en deux.
- 2- Déposez les portions de camembert et enfournez pendant 5 minutes.
- 3- Coupez la baguette en portions et servez avec des cornichons (facultatif).
- 4- Vous pouvez déguster !

*Le meilleur de la montagne à  
partager au coin du feu*



## Baguette à Partager AU CAMEMBERT, FAÇON TARTIFLETTE



Préparation  
20 min.



Cuisson  
30 min



~ 8 €

Difficulté



*Le plaisir simple et gourmand  
d'un incontournable de l'hiver*

### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 4 pommes de terre
- 2 oignons
- 100 g de lardons
- 150 g de crème fraîche
- Huile d'olive
- Poivre

### Préparation

- 1- Faites cuire 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante les pommes de terre préalablement épluchées.
- 2- En parallèle, faites revenir les oignons émincés et les lardons dans une poêle à feu vif.
- 3- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur puis étalez la crème fraîche à l'intérieur. Saupoudrez de poivre.
- 4- Disposez les rondelles de pommes de terre, les lardons, les oignons et les portions de camembert.
- 5- Enfournez la baguette 5 minutes puis coupez-la en portions.
- 6- Vous pouvez déguster !





## Baguette à Partager AU CAMEMBERT, FAÇON TATIN



Préparation  
15 min.



Cuisson  
10 min



~ 6 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- 4 pommes
- 100 g de caramel au beurre salé
- 50 g de beurre Président

### Préparation

- 1- Faites cuire pendant 5 minutes dans une poêle, avec du beurre, les quartiers de pommes épluchés.
- 2- Versez la moitié du caramel sur les pommes et poursuivez la cuisson 5 minutes en mélangeant délicatement.
- 3- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur.
- 4- Garnissez-la de pommes caramélisées et de portions de camembert.
- 5- Coupez la baguette en portions et arrosez-la du reste de caramel.
- 6- Vous pouvez déguster !

*Une douceur  
caramélisée  
et croustillante*

## Baguette à Partager AU CAMEMBERT, FAÇON GRECQUE



*Quand le  
camembert  
onctueux et  
fondant rencontre  
la fraîcheur  
du tzatziki*



Préparation  
10 min.



~ 6 €

Difficulté



### Ingédients

Pour 4 personnes :

- ½ camembert Président
- 1 baguette
- ½ concombre
- 150 g de yaourt grec
- 1 branche d'aneth
- 1 branche de menthe
- Sel, poivre

### Préparation

- 1- Incisez le dessus de la baguette dans le sens de la longueur. Garnissez-la de yaourt grec.
- 2- Disposez les fines tranches de concombre et les portions de camembert.
- 3- Ciselez l'aneth et la menthe sur la garniture, puis coupez la baguette en portions.
- 4- Vous pouvez déguster !



