



Camembert braisé

PLAISIR À PARTAGER



Fondez de Plaisir pour
nos 5 recettes
≡ de Camembert au Barbecue ≡

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



Nos recettes



1

Camembert au barbecue
aux fruits frais rôtis



2

Camembert au barbecue
aux herbes
et pain frotté à l'ail



3

Camembert au barbecue
au lard fumé
et miel de printemps



4

Camembert au barbecue
et légumes grillés d'été



5

Camembert à l'italienne
braisé au barbecue



Camembert au barbecue aux fruits frais rôtis

Préparation

1. Coupez les fruits en quatre, arrosez-les de jus de citron et formez les brochettes en alternant les fruits. Saupoudrez de sucre
2. Retirez le camembert de son emballage papier, incisez-le en croix légèrement sur le dessus sans le traverser, parsemez de romarin
3. Emballez-le dans du papier sulfurisé et déposez-le sur la grille au-dessus des braises encore chaudes mais pas brûlantes du barbecue
4. Laissez chauffer pendant 10 mn avec les brochettes (retournez-les à mi-cuisson)
5. Servez aussitôt !

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 min.

TEMPS DE CUISSON
10 min.

DIFFICULTÉ 

Ingédients

POUR 8 PERSONNES :

- 1 camembert Président,
- 2 abricots,
- 1 pêche jaune,
- 1 pêche blanche,
- 1 citron vert,
- 1 C.à.S de sucre de canne,
- 4 piques à brochettes en bois,
- 1 branche de romarin.

SOMMAIRE




Camembert rôti au barbecue aux herbes et pain frotté à l'ail

Préparation

1. Retirez le camembert de son emballage papier, incisez-le en croix légèrement sur le dessus sans le traverser
2. Poivrez généreusement, ajoutez le thym et le laurier, arrosez avec l'huile d'olive
3. Emballez-le dans du papier sulfurisé puis posez-le sur un carré de papier aluminium. Déposez l'ensemble sur la grille au dessus des braises encore chaudes mais pas brûlantes
4. Faites cuire 10-15 minutes
5. Dégustez avec des tranches de pain grillées frottées à l'ail !

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 min.

TEMPS DE CUISSON :
70 à 75 min.

DIFFICULTÉ 

Ingédients

POUR 8 PERSONNES :

- 1 camembert Président,
- 1 branche de laurier,
- 3 brins de thym,
- 1 C.à.S d'huile d'olive,
- 1 baguette,
- 1 gousse d'ail,
- Du poivre du moulin.

SOMMAIRE




Camembert au barbecue au lard fumé et miel de printemps

Préparation

1. Retirez le camembert de son emballage papier puis incisez-le en croix légèrement sur le dessus sans le traverser
2. Arrosez-le d'un filet de miel puis emballez-le dans du papier sulfurisé
3. Posez-le sur un carré de papier aluminium sur la grille posée au-dessus des braises encore chaudes mais pas brûlantes 10 à 15 min
4. 5 minutes avant la fin de la cuisson faites griller le lard fumé 2 minutes de chaque côté
5. Dégustez le lard grillé avec le camembert bien coulant et un petit pot de miel à part pour les plus gourmands !

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 à 20 min.

TEMPS DE CUISSON :
10 à 15 min.



DIFFICULTÉ   

Ingédients

POUR 8 PERSONNES :

- 1 camembert Président,
- 4 tranches de lard fumé,
- 1 C.à.S de miel de printemps.

SOMMAIRE



Camembert au Barbecue et légumes d'été grillés

Préparation

1. Coupez l'aubergine et la courgette en bandes fines et le poivron en lanières, placez au frais 1h avec l'huile d'olive, le jus de citron, le basilic et l'ail écrasé
2. Placez les légumes égouttés sur la partie la plus chaude du barbecue et faites griller 2 min de chaque côté en les arrosant de marinade et de fleur de sel
3. Retirez le camembert de son emballage papier, incisez-le en croix légèrement sur le dessus sans le traverser et poivrez-le
4. Emballez-le dans une feuille de papier sulfurisé. Déposez-le sur un carré de papier aluminium placé sur la grille au-dessus des braises encore chaudes mais pas brûlantes du barbecue
5. Laissez chauffer pendant 5-10 min et dégustez le camembert avec les légumes grillés !

TEMPS DE PRÉPARATION :
70 à 15 min.

TEMPS DE CUISSON :
5 à 10 min.



DIFFICULTÉ 

Ingrédients

POUR 8 PERSONNES :

- 1 camembert de Campagne Président,
- 1 petite aubergine,
- 1 poivron rouge,
- 1 courgette,
- 1 gousse d'ail,
- 2 C.à.S d'huile d'olive,
- 2 C.à.S de jus de citron,
- 1 C.à.S de basilic ciselé,
- Fleur de sel et Poivre du moulin.

SOMMAIRE





Camembert à l'italienne Braisé au barbecue

Préparation

1. Sortez le camembert de son emballage, incisez-le en croix légèrement sur le dessus de la croûte sans le traverser
2. Emballez-le dans du papier sulfurisé et déposez-le sur un carré de papier d'aluminium sur la grille au-dessus des braises encore chaudes mais pas brûlantes du barbecue
3. Laissez chauffer pendant 10-15 min puis déballez-le
4. Cassez la croûte du camembert chaud et servez avec les tomates séchées et les oignons parsemés de graines de fenouil
5. Poivrez et servez avec les gressins.

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 à 20 min.

TEMPS DE CUISSON :
10 à 15 min.



DIFFICULTÉ 

Ingédients

POUR 8 PERSONNES :

- 1 camembert Président,
- 8 tomates séchées,
- 8 oignons grelots confits au vinaigre balsamique (dans toutes les épiceries italiennes),
- 1 C.à.S de graines de fenouil,
- Poivre du moulin,
- 1 paquet de gressins.

SOMMAIRE




LE CAMEMBERT S'INVITE A TOUS VOS BARBECUES !

Retrouvez toutes nos recettes et bien plus
encore sur notre site internet Président

⇒ www.president.fr ⇐



PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.