Camembert e aglio arrostito

Ho visto fare questa ricetta in TV ad una chef inglese, e all'inizio l'ho trovata un po' azzardata. E' uno spuntino a base di pane e formaggio Camembert ammorbidito in forno, ed **un'intera testa d'aglio** arrostito, in cui tuffare le fette di pane abbrustulito.
In effetti è semplicissima, l'ho provata ed è veramente stuzzicante.
L'aglio, una volta cotto, assume la consistenza di una crema, e si puo' spremere sul pane prelevando direttamente gli spicchi, o spalmarlo con la punta di un coltello.
Inoltre risulta molto digeribile proprio perchè è cotto, e non dà grossi problemi "sociali".
Provatelo! Per uno spuntino diverso dal solito o un aperitivo.

Ingredienti per 3 persone:

- 1 pane tipo baguette
- 1 testa di aglio fresco, ben carnoso
- 1 confezione di formaggio Camembert con la sua scatola
- sale e pepe
- Miele
- olio extravergine d'oliva
- 40gr burro
- rosmarino, alloro o altre spezie a piacere

Riscaldare il forno (statico) a 200º. Togliere dal frigorifero il Camembert.
Pulire sommariamente la testa d'aglio dalle foglie più esterne, e tagliare soltanto la parte superiore lasciando intatto il resto.

In una piccola teglia da forno versare il burro a pezzi e un filo d’olio abbondante, appoggiare l’aglio con la parte tagliata verso il basso e muoverlo bene per condirlo.

Salare, pepare, aggiungere le spezie e versare una generosa spruzzata di miele sull’aglio. Porre la teglia in forno e cuocere per 30 minuti.
A questo punto, rimuovere attentamente tutta la carta del Camembert e riposizionarlo nella sua scatola di legno, con un coltello praticare una croce su tutta la superficie del formaggio, poi porlo nel forno insieme alla baguette tagliata a pezzi. Lasciare cuocere altri 10 minuti.
Togliere dal forno e gustare caldissimo, intingendo pezzi di pane alternativamente nell’aglio morbido e nel formaggio.