FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Camembert rôti au miel

Ingrédients (pour 2 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Camembert	~
1	Romarin	~
1	Herbes aromatiques au choix (thym, romarin, herbes de Provence)	~
6 tranches	Pain	~
3 doses	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
1	Fruits à coques (noisettes, noix)	~

Étapes de préparation

1. Mettez le camembert dans un plat ou laissez-le dans sa boîte. (Vous pouvez enlever le papier si vous le souhaitez)
2. Parsemez votre camembert d'herbes aromatiques de votre choix et de poivre. Vous pouvez également en mettre à l'intérieur si vous le souhaitez.
3. Enfournez votre camembert à 200°C pendant 20 minutes.
4. Dès la sortie du four, arrosez généreusement de Miel de fleur gastronomie Lune de Miel®.
5. Ajoutez quelques cerneaux de noix fraîches ou des noisettes sur le dessus de votre camembert ainsi qu'une branche de romarin.
6. Servez le avec du pain grillé ou quelques pommes de terre. Bonne dégustation !

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation