

Camembert de Normandie et pommes caramélisées



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58538	Camembert de Normandie au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 250 g L' Affineur du Chef	PM
	Confiture de tomate verte au piment d'Espelette	50 Gramme
	Pomme	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Réaliser des segments de pomme et les caraméliser
- 2 Dans une assiette, associer avec une part de Camembert de Normandie
- 3 Servir avec une pointe de confiture tomate verte piment d'Espelette et une bolée de cidre

L'astuce du chef



Simple mais inspirée et créative, telle est l'essence même de l'assiette de fromage. Pour une assiette réussie, privilégiez la connaissance du fromage, racontez son histoire de façon unique et créez ainsi de la valeur ajoutée.

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager