

Camembert, pommes, poires, noix en nem



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	5 Pièce
32740	Camembert de Normandie au lait cru AOP 22% MG 250 g Gillot	400 Gramme
215332	Œuf entier liquide SOL ODF 2 kg Cocotine	20 Gramme
	Pomme	150 Gramme
	Poire	200 Gramme
	Cerneau de noix	50 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Passer au pinceau du beurre demi-sel fondu sur toute la feuille de brick pour apporter de la croustillance, puis séparer la feuille en deux
- 2 Couper un camembert en 1/16ème, déposer 2 pièces au 3/4 de la feuille, ajouter les pommes et les poires caramélisées à la poêle puis les cerneaux de noix
- 3 Rouler le nem. Finir avec la dorure
- 4 Cuire au four à chaleur sèche à 185°C pendant 4 à 5 minutes sur plaque à pâtisserie
- 5 Servir avec une petite feuille de salade

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec différents fromages : comté, beaufort, brie, chèvre,...

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid