

# Camembert flambé au gin, grenade et cive



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 3 personnes

| Référence | Ingrédients  | Quantité    |
|-----------|--|-------------|
| 58538     | Camembert de Normandie au lait cru AOP 3/4 affiné 20% MG 250 g L' Affineur du Chef | 1 Pièce     |
|           | Graines de grenade   | 50 Gramme   |
|           | Graines de courges   | 1 Gramme    |
|           | Brin de cive fraîche   | 1 Pièce     |
|           | Gin  | 0.001 Litre |
|           | Sel, poivre  | PM          |

## Etapes de préparation

- 1 Prédécouper la croûte du fromage à l'aide d'un couteau d'office, puis passer le camembert au four à chaleur sèche.
- 2 En sortie de four, flamber le camembert au gin, puis assaisonner sel et poivre.
- 3 En finition, ajouter au moment de l'envoi les graines de grenade, la cive ciselée et les graines de courges.



Pour soigner la présentation, prédécouper la croûte du fromage à l'aide d'un couteau, le fromage pourra monter en température sans déborder.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid