



Collations

Riche table de fromage avec Camembert au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Sélection de fromages

200 grammes de fromage de chèvre
150 grammes de Port Salut
150 grammes de Val-Dieu
150 grammes de Fleuron
200 grammes de Comté
8 Tête de Moine

Extras

1 poignée de mix de noix
1 poignée de framboises
4 fruits de la passion
8 abricots (séchés)
8 dattes (séchées)
1 poignée mûre
4 figues
romarin (frais)
1 baguette (rustique, en tranches)
1 pain aux raisins (en tranches)
chutney (au choix)
1 paquet cracker

Pour le camembert

1 camembert
1 cuillère à café de fines herbes Provençales
1 miel

Ho les amateurs de fromage, la planche de fromages avec du camembert est faite pour vous! Ce délicieux plateau de fromages est richement garni de différents fromages, complétés par des fruits et des noix. Régalez-vous!

Méthode de préparation

Prenez une grande planche à fromages et commencez à la remplir avec toutes les bonnes choses pour votre moment apéro.

Expermintez avec chutneys (ex. mangue), compotes et confitures (figues, poires, prunes ou fruits rouges), leur goût doux s'accorde parfaitement avec le salé des fromages. Faites l'expérience !

Pour le camembert

Préchauffez le four à 180 °C. Retirez le camembert du plastique et remettez-le dans la boîte ronde en bois. Faites quelques rainures dans le fromage et saupoudrez-le de fines herbes provençales. Enfournez 20 minutes et terminez par du miel et du romarin frais.

Placez le camembert sur une grande planche en bois avec le reste des fromages. Disposez les morceaux de fruits, les noix, les crackers, les tranches de pain et les pots de confiture et de chutney entre les fromages et servez avec du romarin frais.

Ustensiles de cuisine

Four

