



Collations

Camembert au barbecue

Pour 6 personnes.

Ingrédients

10 millilitres de vin blanc
1 cuillère à café d'oregano
1 cuillère à café thym
250 grammes camembert
5 brins romarin
1 jeune oignon

Méthode de préparation

Retirez le Camembert de la boîte et du papier. Avec un couteau aiguisé coupez la croûte blanche du dessus. Remettez le fromage dans la boîte.

Saupoudrez-le avec les fines herbes séchées. Ici et là plantez une branche de romarin. Aspergez avec le vin blanc.

Enroulez la boîte dans une feuille d'aluminium et fermez le paquet par le dessus. Déposez-le une quinzaine de minutes sur le barbecue. Terminez avec le jeune oignon.

Conseil: Coupez une baguette en deux sur la longueur, frottez la mie avec une gousse d'ail coupée en deux, aspergez d'un peu d'huile d'olive et déposez le pain sur le barbecue avec le côté coupé vers le bas.

