

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CAMEMBERT FARCI AUX FRUITS SECS**

**Pour 6 personnes :**

**1 camembert bio au lait cru - 100g mascarpone - 30g pistaches/noisettes torréfiées et concassées -**

**Torréfier les pistaches et les noisettes 10 minutes au four à 150° (th.6). Les concasser au couteau, réserver.**

**Couper en 2 le camembert dans l'épaisseur avec un grand couteau à lame souple. Tartiner la face du bas du mascarpone, parsemer les pistaches et les noisettes. Poser le dessus du camembert. Emballer bien serré de film alimentaire. Remettre dans la boîte. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Sortir du réfrigérateur au moins 1h30 avant dégustation.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr