

Camembert aux fruits secs, vinaigre Le Fumé

F01251

Camembert roti avec des fruits secs, noix, pistaches, et vinaigre Le Fumé.



Mise en place

Réunir sur une planche le cerneaux de noix, les pistaches et les amandes puis les écraser grossièrement.
 Hacher également grossièrement les abricots séchés.
 Eplucher la carotte et la couper en batonnets.
 Laver le raisins, laver les tomates cerises et les couper en deux.
 Sortez le camembert de son emballage papier et remettez le dans son socle en bois.
 Posez le tout sur une feuille d'aluminium sans fermer pour pouvoir garnir le camembert.
 A l'aide d'un couteau, formez un quadrillage sur le dessus du fromage et ajouter le mélange de noix, pistaches, amandes et abricot.

Mise en oeuvre

Refermez la feuille d'aluminium en laissant une ouverture vers le haut et placer au four environ 20 minutes à 200°
 A la sortie du four, enlever délicatement la feuille d'aluminium ajoutez un trait de vinaigre fumé de Bouteville.
 Dresser aussitôt avec les carottes, raisins, tomates cerises, jambon cru et tranches de pain de campagne.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	1 trait
Camembert		1 pièce
Noix de grenoble		1 pièce
Pistaches		6 pièce
Amandes entieres		4 pièce
Abricots séchés		2 pièce
Pain de campagne		0.5 pces
Jambon cru		3 pièce
Carottes		1 pièce
Tomates cerises		4 pièce
Raisins rouges		1 bouquet