



Four

Pain surprise camembert et sirop d'érable

Pain garni d'un camembert coulant nappé de sirop d'érable et parsemé de raisins secs.



Mise en place

Ouvrir délicatement le dessus du pain de campagne et garder le couvercle de côté.
Creuser l'intérieur selon la forme du camembert.
Placer le camembert à l'intérieur du pain de campagne.

Mise en oeuvre

Enfourner le pain de campagne garnie du camembert sans le couvercle dans un four chaud à 180° pendant environ 6/7 minutes.
Dresser aussitôt avec le sirop d'érable et les canneberges.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	3 cuillère
Pain de campagne		1 pces
Camembert		1 pièce
Canneberges séchés		10 g