



Le Camembert aux noisettes

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 camembert au lait cru
- 50 g de crème épaisse d'Isigny à 40% de mat. grasse
- 25 g de purée de noisettes
- 25 g de noisettes
- Sel/poivre

1. Mélanger la crème épaisse avec la purée de noisettes, puis ajouter les noisettes grossièrement concassées, du sel et du poivre.
2. Couper le camembert en deux dans l'épaisseur puis disposer la préparation à la noisette au centre d'une moitié et recouvrir avec l'autre moitié. Emballer le fromage dans du papier film et le mettre au réfrigérateur pendant quelques heures, idéalement une nuit pour que les parfums se mélangent.

Astuce

La crème d'Isigny à 40% de mat. grasse est une crème fraîche très épaisse, vous pouvez la remplacer par du fromage frais à tartiner. Quant à la purée de noisettes vous pouvez la remplacer par des noisettes supplémentaires réduites en poudre.



Les Figues rôties fourrées à la Fourme d'Ambert

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 figues
- 100g de fourme d'Ambert coupée en dés
- 2 c. à soupe de miel poivre
- 8 fines tranches de jambon de Parme

1. Disposer les figues dans un plat. Inciser le dessus des figues sans les couper entièrement et disposer un morceau de fourme d'Ambert dans la chair. Enrouler chaque figue dans une tranche de jambon de Parme, poivrer généreusement et arroser de miel.
2. Mettre à cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C.
3. Servir tiède avec une salade verte.

Astuce

Vous pouvez remplacer la fourme d'Ambert par du chèvre type Sainte-Maure-de-Touraine par exemple.

© Cniel, la filière laitière