

Camembert rôti miel & romarin.



2-4 pers.



5 min



15 min



Vin blanc sec d'Alsace, cépage pinot gris.

Arômes de fruits exotiques, de poire et de miel.



INGRÉDIENTS.

1 camembert au lait cru
2 c. à café de miel
Quelques brins de
romarin

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Sortez le camembert de son emballage papier et replacez-le dans sa boîte en carton.
3. Quadrillez-le avec la pointe d'un couteau, arrosez-le de miel et parsemez-le de romarin.
4. Refermez la boîte, enveloppez-la dans une feuille de papier aluminium et enfournez 15 minutes.
5. Dégustez avec du pain frais, des toasts ou encore des pommes grenailles !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS