

Camembert au barbecue

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS

- 1 Camembert de Normandie affiné
- Miel
- Herbes de Provence
- Poivre
- Papier aluminium

PRÉPARATION

1. Sortez le Camembert de son papier d'emballage et quadrillez la surface avec une pointe de couteau
2. Nappez le Camembert avec le miel, les herbes de Provence et un tour de poivre du moulin
3. Enveloppez le Camembert dans une feuille d'aluminium
4. Mouillez le fond de la boîte avec de l'eau, déposez-y le fromage et refermez avec le couvercle
5. Mettez le Camembert sur la grille du barbecue et laissez cuire 10 minutes

