

Camembert E.Graindorge en tapas

✓ FACILE | ⌚ 10 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 camembert de Normandie au lait cru
E.GRAINDORGE
- 100 g. de crème fraîche épaisse
E.GRAINDORGE
- 6 tranches de jambon fumé pas trop fine
- 1 petite botte de persil
- Quelques tranches de pain d'épices pas trop sucré

PRÉPARATION

1. Mixer le camembert avec la crème fraîche. Ajouter le persil ciselé, une pointe de muscade râpée.
2. Etaler cette préparation sur les tranches de jambon fumé et rouler.
3. Mettre au réfrigérateur environ 1 heure ou 10 min au congélateur afin que cette préparation durcisse un peu.
4. Couper des tronçons de 2 cm d'épaisseur et maintenir avec un pique en bois.
5. Service sur un carré de pain d'épice.

SUGGESTIONS

- Peut se préparer la veille.
- Une variante : le jambon fumé pourra être remplacé par du jambon blanc, du magret de canard fumé ou encore du poireau ou de la courgette coupé dans le sens de la longueur.

