

CAMEMBERT SUR LA BRAISE TOMATES CONFITES ET OLIVES

Pour 4 personnes | Préparation : 10 mn | Cuisson : 10 à 12 mn

Ingrédients : 1 camembert - 50 g de tomates confites - 10 olives noires dénoyautées - quelques brins de thym frais



©A. Roche / A. Bretin / Cniel

Émincer finement les tomates confites en morceaux et tailler les olives en rondelles.

Sortir le camembert de son emballage, le déposer sur une feuille de papier cuisson et le reposer dans sa boîte.

Quadriller le fromage à l'aide d'un couteau. Déposer la garniture sur le camembert, ajouter le thym effeuillé et replier le papier cuisson avant de refermer la boîte.

Placer la boîte sur la grille du barbecue au-dessus des braises et laisser fondre pendant 10 à 12 mn. Tremper des morceaux de pain dans le camembert fondu et régalez-vous !



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion représente le point de vue de l'auteur uniquement et relève de sa responsabilité exclusive. La Commission européenne décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient.

