

FOURME D'AMBERT EN FEUILLE DE BANANIER

Pour 4 personnes | Préparation : 5 mn | Cuisson : 10 à 12 mn

Ingrédients : 200 g de fourme d'Ambert - 1 feuille de bananier



©A. Roche / A. Bretin / Cniel

Déposer la fourme d'Ambert au centre de la feuille de bananier et la refermer en papillote à l'aide de piques en bois.

Déposer la papillote sur la grille du barbecue au-dessus des braises pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Déguster la fourme d'Ambert fondu en dip avec des bâtonnets de crudités ou des crackers !



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.

