**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



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 crakers !

©A. Roche / A. Bretin / Cniel

