

Camembert rôti

1 Camembert
10 cerneaux de noix
10 cerneaux de noix de Pécan
Quelques herbes de provences

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Ôtez le camembert de sa boîte et de son emballage en papier puis remettez-le dans la boîte. Faites quelques incisions sur le fromage et parsemez d'herbes et de poivre. Enfermez le camembert dans du papier cuisson. Enfournez pour 15 min environ. A la sortie du four, parsemez les noix et les noix de pecan sur le camembert et servez aussitôt.

Accord met et vin : un Petit Gaston
Pacherenc sec

