

Camembert au Chorizo, Romarin et Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CAMEMBERT	1
- CHORIZO	30-40g
- ROMARIN	3 brins
- MIEL	1,5 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une assiette creuse, placez le camembert entier.
- Coupez le chorizo en fines tranches puis recouvrez le sommet du camembert.
- Déposez 3 brins de romarin sur le tout puis arrosez avec le miel. Poivrez.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.
- Sortez du four et servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte