

Coulommiers Farci aux Noix, Pistaches, Abricots et Figues

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Coulommiers (Fromage) | 1 |
| - Pistaches | 12-16 |
| - Cerneaux de Noix | 6 |
| - Abricots Séchés | 3 |
| - Figs Séchées | 1-2 |
| - Mascarpone | 3 c à soupe |
| - Assortiment de Salade | |
| - Baguette | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Concassez finement au pilon les noix avec les pistaches.
- Coupez les abricots et les figues en petits dés (très petits ...).
- Mélangez le tout avec le mascarpone. Salez un peu et poivrez.
- Coupez délicatement le coulommiers dans son épaisseur.
- Etalez le mélange au mascarpone de façon régulière sur la partie inférieure. Déposez ensuite la partie supérieure du fromage et lissez les bords à la spatule.
- Filmez le tout et réservez au frigo au moins une nuit.
- Dégustez avec une petite salade verte et un morceau de pain frais.



Remarque:

1 nuit de repos au frigo.