

Coulommiers Farcí aux Noix, Pistaches, Abricots et Figues

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingédients:

- Coulommiers (Fromage)	1
- Pistaches	12-16
- Cerneaux de Noix	6
- Abricots Séchés	3
- Figues 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.