

Coulommiers Farcí, Cuit au Four et Miel Truffé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrediénts:

- Coulommiers (Fromage)	1
- Pistaches	12-16
- Cerneaux de Noix	6
- Abricots Séchés	3
- Figues Séchées	1-2
- Mascarpone	3 c à soupe
- Crème Fraîche	4x ½ c à soupe
- Assortiment de Salades	
- Baguettes	
- Miel	4x ½ c à café (Truffé)
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez le coulommiers comme indiqué à la recette DI-507.
- Le lendemain (au moins), coupez le fromage en 4 parties égales ou conservez-le entier (au choix).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Posez-le dans un plat à gratin ou dans des ramequins individuels. Arrosez avec la crème fraîche.
- Enfournez pour 10-12 minutes.
- A la sortie du four, nappez les fromages chauds avec le miel truffé.
- Servez sans attendre avec du pain et une salade verte.

Remarque:

A partir de DI-507

