

## *Camembert au Four , aux Pistaches et au Miel Truffé*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| - Camembert                 | 2                     |
| - Rhum                      | 2x ½ c à soupe (Brun) |
| - Miel                      | 2x ½ c à soupe        |
| - Thym                      |                       |
| - Pistaches                 | qq.                   |
| - Charcuteries Diverses     | en accompagnement     |
| - Assortiment de Salades    |                       |
| - Pommes de Terre Grenaille |                       |
| - Miel Truffé               | 2x ½ c à café         |
| - Sel                       |                       |
| - Poivre                    |                       |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 210°C.
- Déposez les camemberts dans des ramequins avec du papier sulfurisé.
- Quadrillez le sommet des fromages avec la pointe d'un couteau puis ajoutez le thym, les pistaches concassées et le miel. Poivrez. Arrosez-le ensuite avec le Rhum brun.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Après ce temps, coupez le four et agrémentez avec le miel truffé. Laissez reposer encore 1 minute dans le four éteint.
- Servez avec quelques pommes de terre grenaille en chemise, de la charcuterie et une belle salade verte.

### **Remarque:**

Accompagnez de pain.

