



Fromages

Camembert farci aux noix et au calvados



48h05	5 min	0	48h	182
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

1 Camembert
50 g **Noix (cerneau)**
2 c. à soupe **Calvados**

Étape 1

Préparation du Camembert

- 1 Couper le Camembert dans le sens de la largeur.
- 2 Posez-le "debout" sur la face arrondie puis coupez-le bien droit.
- 3 Le couper en deux, dans le sens de la largeur.

Étape 2

Préparation et montage de la farce au noix

- 1 Mixer les noix avec le Calvados.
- 2 Les étaler sur une des faces ouvertes du Camembert. Bien appuyer avec la paume de la main.
- 3 Poser l'autre moitié de Camembert par dessus et appuyer de nouveau.
- 4 L'envelopper dans son papier d'emballage et le remettre dans la boîte.

Étape 3

Repos

- 1 Laisser reposer le Camembert farci pendant 2 jours au réfrigérateur.

2 Le couper ensuite en parts triangulaires.