

Camembert farci aux fruits secs

secs

Autre

6 portions

Prép. 15 min.

Total 15 min.

Pour une table de fête, un camembert garni d'une crème onctueuse au mascarpone et de fruits secs



Ingrédients

- 1 camembert
- 100 g mascarpone
- 20 g pignons de pin
- 20 g raisins secs
- 20 g pistaches
- 40 g figue sèche
- 30 g noix
- 40 g cranberries

Préparation

- Hachez tous les fruits secs en petits morceaux, réservez une petite quantité, puis mélangez le reste au mascarpone.
Coupez le camembert en deux dans la hauteur et garnissez-le du mélange.
Faites une couche d'une épaisseur à peu près égale à celle du camembert.
Refermez, garnissez l'extérieur avec les fruits secs réservés et tassez bien puis enveloppez de film alimentaire.
Laissez au moins 2 jours au réfrigérateur puis sortez environ 30 minutes avant dégustation.
N'hésitez pas à varier la garniture avec ce que vous aimé et/ou le contenu de vos placards, pour enfin terminer ces petits restes de fruits secs !

Tags

sans gluten

riche en m.g.

Recette d'automne.

repas de fête

festif

rapide

français