

Fondue au Camembert



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Camembert de Normandie](#) au lait cru bien affiné

- 120g de beurre
- 120g de cerneaux de noix séchés
- Toasts briochés
- Miel liquide

Préparation

Enlevez la croûte du **Camembert**. Mélangez le Camembert et le beurre pour obtenir une crème onctueuse. Ajoutez-y les noix hachées au préalable. Tartinez les toasts briochés. Passez-les au four 7 minutes. Servez-les chauds nappés d'un peu de miel. **La fondue au Camembert** est une spécialité Normande.