



## Fromages

# Camembert farci aux noix et au calvados



<b>48h05</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>48h</b>	<b>182</b>
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.