



LA SAUCE CAMEMBERT

Voici une sauce fromagère TRES Normande

Ingrédients pour la sauce Camembert (pour environ 8/10 personnes)

½ camembert bien parfumé (un « Le petit » par exemple 😊)

200g de crème liquide entière soit environ 20 cl

sel et poivre (concassé fumé de chez Croc'soleil c'est pas mal)

Préparation au Thermomix ;

- Dans le bol du Thermomix, peser la crème, ajouter le camembert en morceaux et **chauffer 7 mn à 90 vit 2**
- Mixer **30 sec vit 10**
- Rectifier l'assaisonnement

Se réchauffe facilement au micro-onde 😊



LE NOUGAT DE CAMEMBERT RECETTE COOKIDOO



Super simple et vraiment bluffant, vous pouvez le servir à l'apéro, sur un plateau de fromage ou encore en déco d'un plat

Ingrédients :

1 camembert parfumé (un « le Petit » par exemple »)

50g de crème liquide entière

60g de fromage frais

4 x 40g de pistaches/amandes/noix/abricots secs émincés

Préparation au Thermomix ;

- Dans le bol du Thermomix, peser la crème, ajouter le camembert en morceaux et **chauffer 7 mn à 90 vit 2**
- Ajouter le **fromage frais et mixer 30 sec vit 5**
- Ajouter **les fruits secs et remélanger 20 sec vit 3 sens inverse.**
- Verser dans un moule en silicone (le moule tablette par exemple) et laisser refroidir 2h minimum mais plus c'est mieux

Se conserve quelques jours au frigo bien emballé dans du film alimentaire.

Couper en petits cubes, ils décoreront à merveille notre Parmentier Normand

NB : Conservez-les bien au frais, sous peine de voir vos petits nougats se déformer et fondre