



Camembert au four

Un véritable régal estival, agrémenté de Salsa verte !

Composition :

- Camembert
- Salsa Verde
- Cébettes (oignons verts)
- Herbes aromatiques

Produits auxiliaires Evlier :

- Salsa Verde

Préparation :

Retirez le camembert de l'emballage plastique et coupez une partie de la croûte supérieure. Entaillez le fromage, tel un quadrillage, sans toucher le bord ni le fond, et replacez le fromage dans sa boîte en bois (partie inférieure). Recouvrez l'entièreté du camembert de **Salsa Verde**. Saupoudrez d'herbes aromatiques et garnissez le tout avec quelques rondelles de cébettes pour une présentation optimale dans votre comptoir.

Info pour le client :

Le client n'a plus qu'à enfourner brièvement le camembert à 180°C. Dès que le fromage devient coulant, il est prêt à être servi. Dégustez avec un morceau de pain : trempé dans le fromage, c'est un véritable délice.