

Camembert affiné au Calvados Isigny Ste Mère fondu, saucisses de Montbéliard



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 8 min.

Ingrédients

- 1 Camembert affiné au calvados Isigny Ste Mère
- 4 saucisses de Montbéliard
- ½ botte de sauge

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre barbecue à 230°C.
2. Pratiquez une incision en croix dans le camembert. Réservez à température ambiante.
3. Découpez les saucisses de Montbéliard en rondelles épaisses. Piquez les rondelles de saucisse sur les brochettes.
4. Déposez sur la grille du barbecue et laissez cuire deux minutes de chaque côté. Réservez au chaud.
5. 15 minutes avant le service, déposez le camembert Isigny au Calvados dans sa boîte sur la plancha du barbecue.



6. Baissez la température à 150°C et laissez fondre doucement 5 à 6 minutes.

7. Servez bien chaud, accompagné avec les rondelles de saucisse grillées décorées d'une feuille de sauge.

? **Astuce** : Cette recette peut-être réalisée, soit pour un apéritif festif, soit en entrée, accompagnée d'une belle salade.