

Pain complet à l'avoine, Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers, beurre de cacahuètes et confiture d'airelles



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 8 tranches de pain complet à l'avoine
- 4 cuillère à soupe de confiture d'airelles
- Beurre de cacahuètes

Étapes de la préparation

1. Tartiner les tranches de pain de beurre de cacahuètes.
2. Couper le Camembert de Normandie AOP en lanières et recouvrir les tranches de pain.
3. Déposer la confiture d'airelles sur le Camembert de Normandie AOP.

? **Astuce** : Remplacer la confiture d'airelles par de la confiture de myrtilles ou de groseilles.