

COULOMMIERS FARCI AUX FRUITS SECS



4



15 min



25 min

INGRÉDIENTS

- 350 g de coulommiers
-
- 40 g de mélange de fruits secs (abricots, figues, raisins)
-
- 20 g de noix de cajou
-
- 80 g de salade
-
- 120 g de dés de jambon blanc
-
- 20 g de dattes

PRÉPARATION

- 1.** Faire rissoler les dés de jambon à la poêle, puis ajouter le mélange de fruits secs puis les noix de cajou.
- 2.** Couper les dattes en petits dés et les ajouter au mélange.
- 3.** Ouvrir le Coulommiers en deux dans l'épaisseur. Garnir la moitié du Coulommiers de ce mélange puis refermer avec l'autre moitié. Presser pour faire adhérer.
- 4.** Enfourner 20 minutes à 210°C.
- 5.** Servir avec du pain grillé et une belle salade.



ASTUCE DU CHEF

Pour une version 3 étoiles, remplacer les dés de jambon par un filet d'huile de truffe.

