



Fondue au fromage facile et crackers



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 camembert
- 2 gousses d'ail (pelées et coupées en deux)
- 3 brins de thym frais
- 3 figues séchées (en morceaux)
- 1 poignée cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 paquet de crackers salés
- 2 pommes (en tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Retirez le camembert de l'emballage et mettez-le dans un petit plat de cuisson. Enfoncez les morceaux d'ail dans le fromage. Saupoudrez de thym, de figues et de noix. Aspergez le camembert de miel. Laissez cuire pendant 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 2.** Accompagnez le camembert de crackers et de tranches de pomme.