

Crème de camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Réfrigération :** 2 h

Ingrédients :

- ✓ 1 camembert bien fait (250 g)
- ✓ 6 cl de crème semi épaisse

Préparation : *Recettes de Caline*

Sortez le camembert du réfrigérateur quelques heures avant de commencer votre recette

Retirez la croûte du camembert

Mettez le camembert et la crème semi-épaisse dans le bol de votre mixeur et mixez la préparation quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Versez la crème de camembert dans un ramequin (ou petit bol) et réservez la au moins 2 heure au frigo avant de la déguster.

Accompagnez-la de petites grignottes, churros, ou encore sur une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!