

Sapin de camembert

Lucie Flament diététicienne

INSTRUCTIONS : pour 16 sapins, vous aurez un petit apéro bien sympa ! Frais, diététique, fun et mignon !



Instructions

1. Découpez le camembert en deux dans la largeur puis une fois que vous avez deux ronds, découpez chaque rond en 8 triangles.
2. Sur une planche, découpez finement les pistaches, la ciboulette et l'échalote et mélangez bien. Dans une assiette profonde, versez le miel.
3. Enfoncez un morceau de bretzels dans la partie ronde du triangle pour former le pied du sapin. Trempez la partie fondante du fromage (pas la croûte) dans le miel puis dans le mélange avec la ciboulette. Ajoutez quelques graines de grenade pour former les boules de Noël.
4. Répétez l'opération pour tous les sapins !
5. Il n'y a plus qu'à savourer ! :)

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Camembert	1
Miel	2 à 3 càs
Ciboulette	
Graines de grenade	1 poignée
Pistaches	1 poignée
Bretzels	4 à 5 bâtonnets
Echalote	1