



Sapin camembert et fruits secs

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 12 pièces
Préparation | 30 min

INGRÉDIENTS

- 6 portions de camembert
- 12 bretzels
- 20 g de noix
- 20 g de noisettes
- 20 g de pistaches
- 20 g de cranberries
- 3 cuil à soupe de miel
- Persil

Dans un mixeur, mixez grossièrement les fruits secs et les feuilles de persil. Découpez vos 6 portions de camembert en 2, pour obtenir 12 morceaux de fromage.

Enfoncez dans chaque triangle un bretzel, voilà de beaux sapins.

Dans une assiette, versez le miel. Trempez tour à tour chaque triangle dans le miel puis dans le mélange fruits secs-persil en appuyant légèrement afin que les fruits secs se collent au miel.

Réservez au frais.

