



# TARTARE DE CAMEMBERT DE NORMANDIE, POIRE ET BASILIC

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Préparation : 🕒 20 mins

## Ingrédients :

- ½ Camembert AOP de Normandie
- 1 poire
- 3 feuilles de basilic
- 20 gr de noix
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 2 cl de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de miel
- Sel
- Poivre

## Préparation

---

Éplucher la poire.

Écroûter le Camembert de Normandie et le couper en 2 pour en faire des cubes.

Tailler la poire en cubes.

Verser le tout dans un cul de poule et y ajouter les noix.

Assaisonner avec le vinaigre de cidre, le jus de citron et le miel en mélangeant le tout délicatement.

Ciseler le basilic et le mélanger au reste de la préparation.

Dresser.