

# Toasts de camembert aux fruits

Pour 4 personnes



8 tranches de pain

4 cs de confiture d'airelles

500 g de Camembert ou de Brie

Poivre du moulin

Etaler finement sur les tranches de pain.

Couper en tranches de ½ cm d'épaisseur. Répartir sur les tranches de pain.

Assaisonner.  
Déposer les toasts sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie. Passer 5 minutes dans le four préchauffé avec la fonction grill.

**Garniture:** noix hachées ou poires en tranches

## Conseil:

Remplacer la confiture d'airelles par de la confiture ou de la gelée de raisinets.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/formation-continue/](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue/)  
Recette "Remue-méninges" – Edition n° 52 – Février 2020