KIKKOMAN

Camembert aux prunes à l'airfryer

durée totale **17 min.** **5 min.** temps de préparation **12 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.730 kJ / 650 kcal

Matières grasses: **39 g** Protéines: **30 g**
Glucides: **44 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

250 g	de camembert
0,5 càc	d'huile d'olive
2	branches de romarin frais
200 g	de prunes
25 g	de noix
4 càs	Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
0,5 càc	de poivre noir
2 tranches	de pain au levain grillé

PRÉPARATION

Étape 1

250 g de camembert - **0,5 càc** d'huile d'olive - **2** branches de romarin frais
Inciser le dessus du camembert, l'arroser d'huile d'olive puis glisser le romarin dans les entailles. Le placer dans un plat compatible avec l'air fryer.

Étape 2

200 g de prunes - **25 g** de noix - **3 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
Couper les prunes en quartiers puis les mélanger avec les noix et la sauce barbecue Teriyaki au miel. Disposer le tout à côté du camembert et faire cuire dans l'air fryer à 200 °C pendant 12 minutes.

Étape 3

1 càs Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman - **0,5 càc** de poivre noir - **2 tranches** de pain au levain grillé
Après cuisson, napper le tout avec le reste de sauce barbecue Teriyaki au miel, parsemer de poivre noir et servir avec le pain grillé.