KIKKOMAN

Camembert grillé et sauce salsa aux raisins

durée totale **30 min.** **10 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.920 kJ / 937 kcal

Matières grasses: **55 g** Protéines: **72 g**
Glucides: **16 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Cheese:

1	camembert grand format
1	gousse d'ail

Sauce salsa :

150 g	de raisin violet
2 càs	Sauce soja sucrée Kikkoman
2 càs	d'huile d'olive
1 càc	de jus de citron vert
1 càs	de vinaigre de vin
1 càs	d'amandes en copeaux
1	échalote
1 càc	de feuilles de thym frais
1 càc	de feuilles de menthe fraîches ciselées
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

1 camembert grand format - **1** gousse d'ail
Sélectionner un camembert emballé dans du bois. Retirer tout emballage en plastique ainsi que le couvercle. Faire plusieurs petites entailles dans le fromage avec la pointe du couteau. Couper l'ail en fines tranches et les insérer dans les trous.
Faire griller le fromage dans son emballage en bois (sans le couvercle) à 180 °C pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Étape 2

150 g de raisin violet - **2 càs** Sauce soja sucrée Kikkoman **2 càs** d'huile d'olive - **1 càc** de jus de citron vert - **1 càs** de vinaigre de vin - **1 càs** d'amandes en copeaux - **1** échalote - **1 càc** de feuilles de thym frais - **1 càc** de feuilles de menthe fraîches ciselées - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Couper les raisins en deux et les placer dans un bol. Ajouter la sauce Kikkoman pour le riz, l'huile d'olive, le jus de citron vert, le vinaigre, les amandes effilées, l'échalote hachée, le thym, la menthe et la sauce soja Kikkoman. Mélanger le tout et réserver. Lorsque le camembert est prêt, verser la salsa sur le fromage grillé.