PRÉPARER LE REPAS

Camembert rôti au miel et aux noix

Ingrédients pour 4 personnes :

. 1 camembert entier dans une boîte en bois adaptée à la cuisson
. 1 à 2 c. à soupe de miel
. 30 g de noix concassées
. 1 petite branche de romarin ou de thym
. poivre
. pain de campagne pour servir

Préparation :

1- Déposer le camembert dans un récipient adapté à l'Airfryer. Inciser légèrement le dessus et ajoutez le miel, les noix et le romarin.
2- Faire cuire à 180 °C pendant 8 à 10 minutes. Poivrer légèrement et server immédiatement avec des tranches de pain grillé à tremper dans le camembert.

ON A TOUS DROIT AU MEILLEUR ACT FOR FOOD AU MEILLEUR PRIX



PHILIPS

~~149€99~~
74€99
dont 0,42 € d'éco-participation

10€
Remboursés[1][2] par PHILIPS

Soit
64€99
PRIX PAYÉ APRÈS REMBOURSEMENT DIFFÉRÉ[1][2]

Air fryer
Réf. : NA230/00
• 13 modes de cuisson
• Fenêtre pour surveiller la cuisson
• Revêtement antiadhésif compatible lave-vaisselle
Garantie légale 2 ans

HOME

5€99
Le moule



Moules pour Airfryer
En silicone.
Différentes tailles et formes disponibles à différents prix.

HOME

24€99
Le set



Set de 7 boites de conservation
En verre.
700ML X2, 940ML X2, 1150ML X2, 2450ML X1

Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur carrefour.fr

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE