



# CAMEMBERT FUMÉ

## Ingrédients

- 1 poire
- camembert
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 100 gr de mélange de noix grillées
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de calvados
- poivre
- craquelins/pain
- raisins

## Besoins

- pro set
- woodchipper
- BBQ Flavour planche à fumer
- BBQ Flavour bois de fumage abricot
- planche à découper en bois
- poêle à frire en fonte

Allumez une petite quantité de charbon de bois et chauffez le YAKINIKU® à une température allant jusqu'à 100 °C. Une fois la température atteinte, placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite la grille demi-lune au niveau le plus élevé de multilevel lift. Pendant ce temps, pelez et coupez la poire en tranches.

Placez maintenant la poêle à frire sur la grille demi-lune en forme de croissant de votre Kamado. Mettez le beurre dans la poêle et ajoutez la poire dès que le beurre commence à mousser. Faites frire la poire en 15 minutes environ. Pendant ce temps, hachez les noix. Retirez ensuite la casserole du Kamado et ajoutez le miel, le calvados et les noix. Mélangez bien le miel, le calvados et le beurre.

Placez la planche à fumer hêtre directement sur les charbons. Dès qu'il est complètement carbonisé et qu'un côté est noir, retournez-le et placez-le sur le grill. Placez le camembert sur le dessus. Ajoutez le bois de fumage à l'aide de la woodchipper et faites fumer le fromage pendant 10 à 15 minutes. Garnissez le camembert du mélange de poires et de noix et terminez avec du poivre fraîche-

**Kamado set up:**  
chaleur directe

ment moulu. Servir avec des raisins, des crackers ou du pain.