Camembertine Maison de la Truffe et Carré d'agneau grillés, baguette aux olives



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 2 Camembertines à la truffe noire Maison de la Truffe
- 1 baguette
- 1 carré d’agneau
- Olives noires/blanches
- Un peu d’huile d’olive
- Sel et poivre

Étapes de la préparation


FROMI

1. Coupez la baguette en tranches et badigeonnez-les d’huile d’olive, puis grillez-les jusqu’à obtenir une couleur dorée.
2. Coupez les olives en rondelles et garnissez les tranches de baguette.
3. Découpez le carré d’agneau et placez-les côtes sur le grill pour les saisir de chaque côté, en veillant à ce que l’intérieur de la viande reste juteux.
4. Assaisonnez la préparation avec du sel et du poivre.
5. Placez les Camembertines en entier sur le grill et grillez-le délicatement jusqu’à ce qu’il obtienne une belle couleur dorée.
6. Dressez le tout sur une assiette et servez chaud.

? **Astuce** : Pour une variante sucrée, utilisez des pommes grillées avec de la cannelle et du sucre.