# Camembert farci aux fruits secs

Autre | 6 portions | Prép. 15 min. | Total 15 min.

*Pour une table de fête, un camembert garni d'une crème onctueuse au mascarpone et de fruits secs*



## Ingrédients

- **1** camembert
- **100 g** mascarpone
- **20 g** pignons de pin
- **20 g** raisins secs
- **20 g** pistaches
- **40 g** figue sèche
- **30 g** noix
- **40 g** cranberries

## Préparation

1. Hachez tous les fruits secs en petits morceaux, réservez une petite quantité, puis mélangez le reste au mascarpone.

   Coupez le camembert en deux dans la hauteur et garnissez-le du mélange.

   Faites une couche d'une épaisseur à peu près égale à celle du camembert.

   Refermez, garnissez l’extérieur avec les fruits secs réservés et tassez bien puis enveloppez de film alimentaire.

   Laissez au moins 2 jours au réfrigérateur puis sortez environ 30 minutes avant dégustation.

   N’hésitez pas à varier la garniture avec ce que vous aimé et/ou le contenu de vos placards, pour enfin terminer ces petits restes de fruits secs !

## Tags

sans gluten | riche en m.g. | Recette d'automne. | repas de fête | festif | rapide | français