



JAMAIS TROP

DOUX

LE RAISIN

DISPONIBILITÉ SUR L'ANNÉE

JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUI	JUI	AOÛ	SEP	OCT	NOV	DÉC
INDISPONIBLE				DISPONIBLE				CŒUR DE SAISON			

En France, le raisin fait partie des fruits les plus appréciés. On le déguste au petit-déjeuner, à l'apéritif, au déjeuner, au goûter... Bref, à chaque heure de la journée !

TROUVER LE BON PRODUIT

Voici quelques conseils pour sélectionner les meilleures grappes :

- Choisissez les raisins avec des grains fermes, non ridés et non tachés. Prenez-les bien mûrs : une fois coupés, ils ne mûrissent plus.
- La tige doit être verte, souple et cassante, sans être sèche.
- Certaines variétés peuvent être recouvertes d'un léger voile blanc. Il s'agit de la pruine, de petites paillettes de cire que le fruit produit pour se protéger de la chaleur. Ainsi, sa présence est un gage de fraîcheur.

CONSERVATION

Le raisin se conserve 5 jours dans le bac à légumes.

BIEN CUISINER LE RAISIN

Le raisin étant très fragile, caressez-le surtout avec les yeux et savourez-le rapidement. Il est aussi possible de le conserver au réfrigérateur quelques jours.

Retrouvez toutes nos recettes et astuces sur :
www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Les fruits et légumes frais c'est JAMAIS TROP

RAISINS RÔTIS CAMEMBERT COULANT



PRÉPARATION

5 minutes

CUISSON

10 min. Four

DIFFICULTÉ

Facile

SAVEUR

Sucrée & Salée

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 camembert
- 1 grappe de raisins
- 1 tête d'ail
- Sucre
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de thym frais
- Sel, poivre

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°C. Séparer le raisin en petites grappes et les disposer dans un plat. Arroser d'huile d'olive. Parsemer de sucre, saler, poivrer et mélanger.
- Placer les camemberts entre les grappes de raisins. Percer des entailles sur le dessus des fromages à l'aide d'un couteau, et y incorporer l'ail finement émincé et des brins de thym.
- Poivrer, arroser les fromages de miel. Enfourner pour 10 minutes.
- Servir avec du pain toasté.

RAISINS RÔTIS CAMEMBERT COULANT

