CANAPÈ AL FORMAGGIO CAMEMBERT

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di Camembert,
- 100 g di burro,
- quattro fettine di pan carrè,
- una banana,
- il succo di mezzo limone,
- venti bastoncini di mandorle abbrustolite,
- sedici ciliegine di mostarda,
- sedici spicchi di mandarino.

Togliete al Camembert, con delicatezza, la "muffa". Poi passate il formaggio attraverso un passatutto e lavoratelo con il burro per ottenere un impasto liscio e consistente. Tostate leggermente le fette di pan carrè, eliminate loro la crosta e tagliatele a metà. Spalmatele con l'impasto di formaggio e burro. Sbucciate la banana e tagliatela a fette piuttosto spesse: spruzzatele con il succo di limone e disponetele sulle fette di pane. Decorate con bastoncini di mandorle abbrustolite, ciliegine di mostarda e spicchi di mandarini.