



Wine in Black  
GOURMET

Avec le soutien de:



FOODBARN

## Obazda Bavaroise

Une collation en Bavière sans Obazda c'est comme imaginer la Bavière sans bière. Dans cette région, le fromage à tartiner est roi. Le mieux est d'ailleurs de le laisser un peu vieillir, de le mélanger avec du beurre et du paprika et bien entendu, de l'accompagner d'une bière.

La Obazda n'est en aucun cas un petit plat que l'on mangerait debout en deux minutes sans prendre le temps. Au contraire, les allemands qui habituellement ne mangent pas de camembert en sont totalement épris. L'Obazda bavaroise a franchi les frontières nationales et elle est devenue un classique du pique-nique grâce à sa recette simple à réaliser.



**Temps de préparation :** 15 minutes

**Bière conseillé :** Bier



### Ingrédients pour 4 personnes

75 gr	beurre
125 gr	fromage frais
375 gr	camembert
Un peu de bière blanche	
2 cuillères à soupe	paprika
Un peu de cumin	
1	oignon rouge

## Préparation

1/2

Dans un bol, mélangez le camembert grossièrement haché avec le beurre à température ambiante, le fromage frais, de la bière blanche et les deux cuillères à soupe de paprika. Assaisonnez avec un peu de cumin, le poivre et le sel.

2/2

Au moment de servir, pelez l'oignon et coupez quelques anneaux pour garnir l'Obazda.

**Pour rester fidèle à la tradition bavaroise et accompagner ce plat, une bière comme l'irrésistible Klosterbrauerei Weißenohe Barrique Klosterbier est parfaite. Cette bière artisanale élevée en fûts et brassée dans les règles de l'art saura vous ravir.**



## Notre recommandation

Bière • Allemagne

### Klosterbrauerei Weißenohe 'Barrique Klosterbier'

« Voilà une bière allemande des plus artisanales, élevée en fûts anciens dans une qualité bio remarquable. Avis aux amateurs ! Découvrez la bière 'Barrique Klosterbier' signée par la brasserie traditionnelle Klosterbrauerei Weißenohe ! » - Wine in Black



Bon Appétit!