

BRIE AU FOUR

@chef.guillaume.pi



Je suis partie de l'idée d'une entrée à partager, ultra gourmande et goûteuse, classique et en même temps très réconfortante en plein hiver. Idéalement on choisit des produits locaux, style "brie Notre-Dame", On peut même remplacer les poires par des canneberges séchées, c'est cochon!

INGRÉDIENTS

1 Brie

50 g de pacanes

3 oz de sirop d'érable

½ Poire mure (style Rocha ou Anjou)

Bacon croustillant (optionnel)

EXÉCUTION

Faite une petite incision en croix sur le dessus de votre brie et le placer dans un plat en fonte. Enfournier pendant 12-15 minutes à 380F.

Couper des morceaux de pain (focaccia ou baguette traditionnelle) en cubes pour accompagner. A sa sortie du four, votre brie sera gonflé, Verser l'érable, les pacanes, les morceaux de poires fraîches, le bacon croustillant... et mangez !