

Recette Gourmande



Colette Michaud
■ PROPRIÉTAIRE



L'ADRESSE GOURMANDE
813, montée Masson, Mascouche J7K 3G1
450 722-0585 • www.adressegourmande.com

Brie fondant à l'érable, canneberge et amandes

Une recette simple et savoureuse en entrée que vos convives n'hésiteront pas à vous demander votre recette. Peut servir 4 personnes !

INGRÉDIENTS

1 meule de Fleurmier de Charlevoix 250 gr

1/3 de tasse de canneberges séchées

1/3 de tasse de sirop d'érable De Sève

1/3 de tasse d'amandes émondées

Quelques craques de poivre

Fleurs d'hibiscus (pour décorer)

1 baguette de pain frais de la **Shop à Pain** (disponible en boutique)



PRÉPARATION

1. Placer la grille du four au centre. Préchauffer le four à 180 C (350 F).
2. Faire des incisions sur la croûte du fromage avec le bout d'un couteau
3. Placer le brie dans un caquelon pour fromage, ajouter les canneberges, le sirop d'érable ainsi que les amandes uniformément
4. Mettre au four à découvert de 10 à 15 minutes, le fromage doit devenir moelleux
5. Sortir du four et laisser reposer 5 minutes
6. Ajouter quelques craques de poivre
7. Décorer de fleurs d'hibiscus que vous pourrez déguster avec le fromage