

## Brie Truffé

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| - BRIE                    | 1 petit |
| - TRUFFE(S)               | 30-40g  |
| - FLEUR DE SEL            |         |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | un peu  |

### Recette:

- Déballez et coupez le brie dans l'épaisseur.
- Taillez la truffe en fines tranches.
- Répartissez-les sur toute la surface coupée.
- Ajoutez au pinceau, un peu d'huile de truffes et saupoudrez quelques cristaux de fleur de sel.
- Recouvrez avec la seconde partie du fromage.
- Réemballez et replacez dans la boîte.
- Réservez au frais au moins 1 nuit.



### Remarque:

Repos: 1 nuit au moins