

Brie Farci aux Noix et Crème de Saint-Agur

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- BRIE	1 petit (500g)
- FROMAGE FRAIS	1.5 c à soupe
- SAINT AGUR (FROMAGE)	1 c à soupe (crème)
- CERNEAU(X) DE NOIX	30g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Tranchez le brie dans son épaisseur pour obtenir 2 plateaux.
- Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le saint-Agur, sel et poivre.
- Concassez les noix et intégrez-les au mélange de fromages.
- Nappez la partie inférieure du brie avec le mélange fromages-noix. Remplacez le dessus du brie sur le tout. Emballez dans du film alimentaire et conservez au frigo.
- Sortez quelques minutes avant la dégustation.



Remarque:

Accompagnez d'une bonne baguette et de salade.