

Brie Truffé au Four

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

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

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.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dès que le four est à température, enfournez pour 8-10 minutes (entier ou pas).
- Servez dès la sortie du four avec de la baguette.

Remarque:

A partir de DI-304

Le brie doit être truffé au moins un jour avant ...

