

Brie Farci aux Abricots, Cranberries et Figues

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingédients:

- <i>Brie</i>	500g
- <i>Abricots Séchés</i>	3-4
- <i>Figues Séchées</i>	2-3
- <i>Cranberries Séc Hées</i>	2 c à soupe
- <i>Fromage Frais</i>	2 c à soupe
- <i>Crème Fraîche Epaisse</i>	2 c à soupe
- <i>Assortiment de Salades</i>	
- <i>Baguettes</i>	
- <i>Sel</i>	
- <i>Poivre</i>	

Recette:

- Coupez les abricots et les figues en petits dés (très petits ...).
- Dans un bol, mélangez le tout avec les cranberries, le fromage frais et la crème épaisse. Salez un peu et poivrez.
- Coupez délicatement le brie dans son épaisseur.
- Etalez le mélange aux fruits secs de façon régulière sur la partie inférieure du fromage et lissez les bords à la spatule.
- Filmez le tout et réservez au frigo au moins une nuit.
- Dégustez avec une petite salade verte et un morceau de pain frais.

Remarque:

1 nuit de repos au frigo.

