

## *Brie Farci aux Abricots, Cranberries et Figues*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

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

### **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. Déposez ensuite la partie supérieure 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.

