

Brie farci



Ingrédients

- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à soupe : de thym, de persil, de ciboulette
- 1 portion de brie de Meaux de 50 g environ
- 20 g de crème épaisse
- 12 g de cerneau de noix
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à café de jus de citron



Préparation

- Couper les noix en petits morceaux et couper les herbes
- Mélanger la crème, les noix, les herbes, l'ail et le citron. Saler et poivrer
- Réserver au frais
- Couper le brie en deux
- Mettre la crème sur une partie du brie et recouvrir avec l'autre partie
- Réserver le tout au frais et sortir 30min avant de déguster.

 Régalez vous!



Vous pouvez utiliser des herbes congelées



Vous pouvez utiliser des fruits secs type cranberries pour mettre sur le dessus.

Vous pouvez également remplacer les épices, les noix et le citron par de la sauce tartufata pour obtenir un brie truffé

