

# Brie enrichi à la sauce truffée

---



## Ingrédients

- 1 brie entier
- 2 cuillères à soupe de sauce tartuffa
- 250g de mascarpone

## Préparation

- Couper le brie en deux dans le sens horizontal
- Mélanger le mascarpone puis ajouter les deux cuillères à soupe de sauce tartuffa
- Recouvrir la deuxième partie du brie sur la première
- Réserver le tout au frais et sortir 30 minutes avant de servir

 Régalez vous!



Vous pouvez rajouter des herbes à saupoudrer sur le fromage.



Vous pouvez utiliser des :

- fruits secs : cranberries, ananas, abricot, mangue, raisin, figue, datte...
- oléagineux : noix, noisettes, cacahuète non salée, noix de cajou, noix du Brésil

