



## *Recettes de Brie au four*

### **Brie fondant aux pacanes, aux canneberges et chocolat**

*1 fromage brie rond de 8 onces environ*

*2 c. à soupe de sirop d'érable, 1 c. à soupe d'amaretto*

*¼ de tasse de pacanes entières, 2 c. à soupe de canneberges séchées*

*2 carrés de chocolat noir 70 % cacao haché grossièrement*

***Préparation :*** *Préchauffer le four à 350 degrés. Placer le fromage dans un plat à cuisson. Mélanger l'amaretto et le sirop d'érable. Déposer sur le fromage les pacanes, les canneberges séchées et le chocolat. Arroser du mélange d'amaretto et de sirop d'érable. Cuire au four de 12 à 15 minutes. Servir immédiatement avec des morceaux de baguette ou biscuits.*

### **Brie Fondant au Pralin de Pacanes**

*½ tasse de pacanes hachées*

*1 brie rond de 16 onces*

*¼ tasse de cassonade tassée*

*1 c. à table de brandy ou sirop d'érable*

***Préparation :*** *Mettre le brie dans un plat à cuisson. Parsemer les pacanes, puis la cassonade, en pressant pour bien la tasser. Arroser de brandy ou de sirop d'érable. Cuire au four préchauffé à 350° de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le brie soit chaud, sans plus (ne pas trop cuire, sinon le brie coulera). Servir immédiatement avec des morceaux de baguette ou biscuits.*





## *Recettes de Brie au four (suite)*

### ***Brie fondant aux pommes, amandes et canneberges***

***Ingrédients :** 2 meules de fromage brie triple crème de 8 onces*

*1 pomme verte (Granny Smith)*

*1/2 tasse d'amandes concassées, 3 c. à soupe de miel*

*1/2 tasse de canneberges séchées, 1 c. à thé de poivre du moulin*

***Préparation :** Préchauffer le four à 400 degrés. Peler et couper la pomme en petits dés. Mélanger avec les amandes, le miel, les canneberges et le poivre. Déposer les fromages dans un plat de cuisson et répartir la préparation sur le dessus. Cuire 10 minutes au four. Après ce délai, mettre sous le gril pendant 2 à 3 minutes. Servir avec pain ou biscuits.*

### ***Brie aux poires et noisettes caramélisées***

***Ingrédients :** 1 brie rond de 16 onces*

*2 poires parées et coupées en deux, 2 c. à table de sirop d'érable*

*1 c. à thé de vinaigre balsamique, 2 c. à table de noisettes ou noix*

***Préparation :** Mettre le brie dans un plat de cuisson. Chauffer le sirop d'érable et le vinaigre balsamique, 2 à 3 minutes. Mettre les poires et le mélange sur le brie. Cuire au four préchauffé à 350° de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le brie soit chaud. Servir immédiatement avec des morceaux de pain ou biscuits.*

