

Brie fondu aux pacanes, canneberges et sirop d'érable

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

INGRÉDIENTS

250 g de brie emballé individuellement
125 ml de pacanes
45 ml de canneberges séchées
30 ml de sirop d'érable
5 ml de piment d'espelette moulu (ou chili)

Pour le service

1 baguette de pain coupée en tranches

Recettes conçues et réalisées par des chefs

Incluant les recettes du maître du Grill

(0 vote)

Évaluer

Préparation : 5 min

Macération :

Cuisson : 10 min

SUGGESTIONS DE VINS

par **Jacques Orhon**

Un blanc sec aux parfums de noix ou d'amandes grillées, qui a du répondant au nez comme en bouche avec du gras et du corps. Des cuvées de chardonnay californien et certains blancs du Languedoc relèveront le défi ! Un bon choix : Saint-Chinian, Les Fiefs d'Aupenac.

Ce vin à la SAQ

INSTRUCTIONS

Hacher les pacanes ainsi que les canneberges séchées. Ajouter le piment et mélanger.
Préchauffer le grill.

Déposer le fromage brie dans une assiette à tarte ou dans une papillote de papier d'aluminium. Verser le sirop d'érable et la garniture sur le fromage.

Déposer l'assiette à tarte ou la papillote sur le grill du barbecue pendant environ 10 min ou jusqu'à ce que le fromage devienne mou.

Déguster sur des croûtons grillés en entrée ou comme assiette de fromage après le repas.