

Brie fondant aux poires et pacanes

Par Catherine Lefebvre, nutritionniste

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Rendement : 4 portions

Ingrédients

1	brie entier d'environ 200 g
2 c. à soupe (30 ml)	sirop d'érable
¼ tasse (60 ml)	pacanes, en morceaux ou hachées
½	poire, coupée en petits cubes
1	baguette, tranchée

Préparation

1. Préchauffer le four grille-pain à 350°F.
 2. Sur la plaque allant au four grille-pain, placer le brie, le percer à plusieurs endroits et assez profondément à l'aide d'une fourchette.
 3. Verser 1 c. à soupe du sirop d'érable sur le fromage.
 4. Parsemer les pacanes et les cubes de poire en cercle sur le fromage.
 5. Verser l'autre cuillère à soupe de sirop d'érable par-dessus. Attention à ce que le sirop ne coule pas à côté du fromage, car il va cuire sur la plaque et sera difficile à déguster!
 6. Enfourner pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le centre du fromage soit fondant. Sortir du four grille-pain et réserver.
 7. Griller les tranches de pain au four grille-pain à l'option rôtir.
 8. Tremper les tranches de baguette dans le brie et déguster avec appétit!
-

Outils de cuisine à prévoir :

1. Une plaque allant au four grille-pain
 2. Une planche à découper
 3. Un couteau d'office
 4. Un couteau à pain
 5. Une fourchette
 6. Une tasse à mesurer pour les ingrédients secs
 7. Une tasse à mesurer pour les ingrédients liquides
-

Le savais-tu?

On pourrait faire la recette avec des pommes et des canneberges séchées ou des pistaches et du miel.