

Entrée de brie Madelaine au four, confit de cassis et noix

INGREDIENTS

1 1/2 tasse – noix au choix
1/4 tasse – sirop d'érable
1 pincée ou deux de sel
1/2 tasse de confit de cassis
125 gr de brie
Pouces fraîches radis rubis
Craquelins

PREPARATION (NOIX CAMELISEES)

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Étaler les noix sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin ou d'un tapis en silicone. Saupoudrer de sel. Enfourner 10 à 12 minutes

PREPARATION (BRIE FONDANT)

Dans une poêle, faite chauffer à feu doux le confit de cassis environ 10 minutes. Déposer le brie sur une plaque à cuisson ou directement sur une assiette puis enfourner le 1 à 2 minutes pour le rendre fondant.

Dresser l'assiette en garnissant le brie avec le confit, les noix caramélisées et de pouces fraîches.

Servir chaud, accompagner de pain, de craquelins ou de biscottes.