



*Finger food*

# Brie chaud laqué au sirop d'érable



**30 min** **5 min** **15 min** **10 min** **170**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson du fromage

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.5-6).
- 2 Étaler une couche de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- 3 Retirer le brie de sa boîte et le déposer sur la plaque de cuisson.
- 4 Enfourner à mi-hauteur pendant une quinzaine de minutes, le brie doit être bien tendre et la croûte sur le dessus bien chaude.
- 5 Une fois que le fromage est cuit, retirer la plaque du four.
- 6 Transférer délicatement le brie sur une assiette à l'aide d'une spatule. Laisser refroidir.

## Étape 2

### Préparation du nappage

- 1 Faire fondre le sucre et le sirop d'érable sur feu doux dans une petite casserole.
- 2 Il est possible de réaliser cette opération au micro-ondes.
- 3 Mélanger régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour le fromage

200 g **Brie**

### Ingrédients pour le nappage

2 c. à soupe **Sirop  
d'érable**  
10 g **Sucre roux**  
40 g **Noix de pécan**  
40 g **Amande(s)  
entière(s)**  
1 pincée(s) **Gros sel**

pour dissoudre le sucre.

- 4 Laisser le mélange frémir pendant 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il commence à épaissir.
- 5 Verser le sirop dans un bol à l'aide d'une maryse pour le laisser refroidir.
- 6 Pendant que le sirop refroidit, concasser les noix de Pécan à l'aide d'un couteau de chef. Mélanger avec les amandes dans un bol et réserver.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Déposer des crackers sur une petite assiette.
- 2 Verser une petite quantité de sirop sur le dessus du brie, en utilisant le dos d'une cuillère à café pour l'étaler.
- 3 Parsemer le fromage de noix concassées.
- 4 Napper les noix d'une nouvelle couche de sirop.
- 5 Ajouter une pincée de gros sel sur le dessus pour finir. Servir chaud.