Finger food

Brie chaud laqué au sirop d'érable

30 min	5 min	15 min	10 min	170
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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**

Étape 1

Cuisson du fromage

1. Préchauffer le four à 175°C (Th.5-6).
2. Etaler 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

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.