



Collations

## **Pain au brie fondu**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 petit pain (petit, blanc ou gris)  
400 grammes de brie (dans une boîte en bois)  
1 cuillère à soupe de sucre brun  
1 cuillère à café de vin blanc  
1 cuillère à soupe brins de romarin (hachées fin)  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Enlevez la croûte supérieure du pain puis retirez de la mie pour que la boîte de brie s'insère juste dedans. Découpez la mie du pain en petites bouchées que vous placez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive et salez et poivrez.

Coupez prudemment la croûte supérieure du brie. Saupoudrez le fromage avec le sucre, aspergez-le avec le vin et répandez le thym et le romarin. Poivrez.

Mettez le pain garni à côté des bouchées de pain sur la plaque de cuisson et enfournez 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les bouchées de pain bien dorées. Servez immédiatement, éventuellement avec un supplément de crackers.

#### **Conseil:**

Vous pouvez aussi faire ce petit pain fourré au fromage (brie ou camembert) au barbecue! Couvrez le fond du pain avec une feuille d'aluminium et placez indirectement sur le barbecue jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

