



Desserts

Bombes de brie aux canneberges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
1 poignée cranberry (séchées)
50 millilitres de jus d'orange
200 grammes de brie
1 canelle (pincée)
1 jaune d'oeuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Laissez tremper les canneberges une nuit dans de l'eau. Égouttez-les puis mettez-les avec la canelle et le jus d'orange dans un poêlon.

Faites réduire jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse.

Faites des formes rondes de votre pâte à pizza à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre et déposez au milieu de chaque rond un morceau de brie et une cuillère de sirop de canneberges.

Pliez les bords de la pâte vers l'intérieur puis roulez-les avec les mains en forme de boulette.

Déposez les boulettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf puis enfournez à 180°C durant 20 minutes. Servez chaud.

Ustensiles de cuisine

Four

