



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

Brie d'Halloween

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 brie
confiture (ou confits au choix)

Méthode de préparation

Prenez les petits bries et placez-les sur votre planche à découper. Coupez le dessus en une fine couche de 0,5 à 1 cm.

Mettez le fond du brie de côté pendant un moment et dans la partie supérieure, sculptez un visage d'Halloween, comme celui d'une citrouille ou de votre personnage d'Halloween préféré.

Sur le fond du brie, étalez quelques cuillères à café de confiture ou de confit de votre choix et placez le dessus avec la face arrière sur le brie. **Conseil** : choisissez une confiture rouge et appuyez, vous obtiendrez ainsi des bries sanguinolents.

Mettez-les sur votre plateau de fromages ou dégustez le brie seul avec un bon morceau de baguette ou des crackers. Vous préférez le crémeux ? Placez-les dans un ramequin et faites-les cuire 15 à 20 minutes au four à 180°C.

Ce brie d'Halloween sinistre est facile et rapide à préparer, et délicieux seul ou sur un plateau de fromages.

