



Brie en croûte au bacon et sirop d'érable !

[RECETTES](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 tranches de bacon F.Ménard, coupées en dés
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 1 meule (approximativement 200 g) de brie double crème
- 1 pâte feuilletée du commerce ou maison
- 1 œuf, légèrement battu

Garniture : Sirop d'érable, noix de Grenoble et pépites de sucre d'érable

Préparation

1. Faire cuire le bacon dans une casserole à feu moyen vif jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
2. Ajouter le sirop et caraméliser pendant quelques minutes.
3. Retirer du feu.
4. Dérouler votre pâte feuilletée et l'étirer un peu au besoin avec un rouleau à pâte afin de pouvoir la replier sur le brie.
5. Déposer le brie au centre de la pâte.
6. Déposer le bacon caramélisé sur le brie.
7. Refermer la pâte par-dessus le brie.
8. Badigeonner la pâte avec l'œuf battu.
9. Enfourner 20 minutes à 375 F.

10. Sortir du four et arroser d'un peu de sirop. Parsemer de pépites de sucre d'érable et de noix de Grenoble.
11. Servir chaud avec des tranches de pain baguette ou seul.