



Brie chaud à la bruschetta

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SAINT-VALENTIN](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un brie complet au choix (entre 300 et 600 grammes selon le nombre de personnes)
- Persil, ciselé
- Pommes de terre grelot, cuites
- Croûtons de pain

Bruschetta:

- 1 1/2 tasse de tomates cerises (couleurs variées), coupées en petits dés
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 c. table d'échalote française, hachée finement
- 10 olives Kalamata, dénoyautées et hachées grossièrement
- Quelques feuilles de basilic frais, ciselées
- Quelques feuilles d'origan, ciselé, au goût
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Déposer le brie dans un plat allant au four. Faites quelques incisions (un carrelage) sur le dessus.
3. Recouvrir le dessus du brie avec la bruschetta. Si vous avez un petit brie, il est possible qu'il vous reste de la bruschetta. Conserver au réfrigérateur pour une utilisation future ou pour déguster

avec des croûtons.

4. Cuire au centre du four pendant au moins 25 minutes jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement fondu.
5. Parsemer de persil.
6. À l'aide d'un couteau, ouvrir le dessus du brie et y plonger à l'aide de brochettes à fondue des pommes de terre. Déguster.
7. Vous pouvez aussi garnir des croûtons de fromage fondu et de bruschetta.