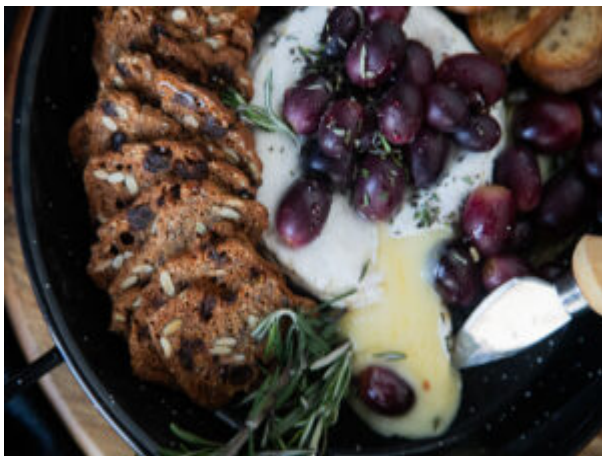




## ***Brie chaud, raisins rouges et romarin***

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



NOMBRE DE PORTION : 2-4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- Un brie de 300 à 500 grammes de votre choix
- 1 tasse de raisins rouges
- 1 filet d'huile
- 1 filet de vinaigre balsamique
- 1 branche de romarin
- 1 filet de miel
- Sel et poivre

### Accompagnements :

- Craquelins
- Croûtons
- Pain baguette

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un petit bol, mélanger les raisins avec un petit filet d'huile, de vinaigre balsamique et le romarin. Saler et poivrer.
3. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, déposer les raisins et le faire cuire pendant 10 minutes.
4. Ajouter le brie et cuire jusqu'à qu'il soit bien chaud au centre et que les raisins soient caramélisés

un peu soit entre 15 à 20 minutes.

5. Déposer le brie sur une assiette de service. Déposer ensuite les raisins sur le dessus.
6. Verser un petit filet de miel, au goût.
7. Servir avec des craquelins, des morceaux de pains ou des croûtons.