



BRIE FONDANT AUX FIGUES ET NOIX

Pour 3 à 4 personnes • Préparation 15 MIN • Cuisson 35 MIN

INGREDIENTS

- 1 brie (environ 500g) température pièce
- 3 figues séchées
- 1/3 de tasse de noix de Grenoble
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 tiges de thym frais

METHOD

1. Réchauffer votre four à 375 degrés. Assurez-vous que votre grille soit placée au milieu de votre four.
2. Couper la baguette en biais, pour obtenir des morceaux d'environ ¼ de pouce d'épaisseur. Placer les morceaux sur une plaque à biscuits et assaisonner avec une pincée de fleur de sel, le poivre, les feuilles de thym et un filet d'huile d'olive.
3. Placer dans le four environ 10-15 minutes, jusqu'à ce que les crostinis deviennent dorés et croustillants. Retirer du four et mettre de côté.
4. Si vous le désirez, vous pouvez faire briller les noix de Grenoble au four en même temps que les crostinis. Rôtir les noix prendra un maximum de 10 minutes.
5. Placer le brie sur une plaque à biscuits avec du papier parchemin. Enfournier le fromage au four sur la grille du milieu. Cuire 15-20 minutes, jusqu'à ce que le brie soit mou au toucher. Placer dans une assiette de service.
6. Pendant que le brie est au four, écraser les noix afin d'obtenir des petits morceaux. Pour ce faire, vous pouvez utiliser un mortier, un attendrisseur à viande ou encore le dessous d'une casserole.
7. Couper les figues en 8 morceaux chacune afin que les figues et les morceaux de noix de Grenoble soient de la même grosseur.
8. Placer les noix de Grenoble, les figues, les feuilles des 2 tiges de thym et le sirop d'érable dans une poêle. Faites chauffer le tout à feu moyen, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés et que le sirop d'érable commence à mousser.
9. Lorsque le brie sera sorti du four, placez votre garniture sur le brie chaud et servez-le avec les crostinis.