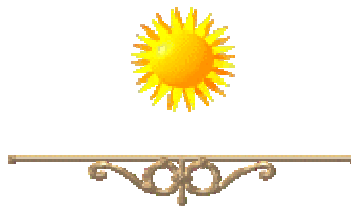


Fiche recette 29

Gougères de Brie aux Airelles.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 10 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

8 tranches de pain (ou pain de mie), 250 g de brie de Melun, 10 g de beurre, 1 pot d'airelles (ou myrtilles) non salées, poivre. Ajouter 1 botte de cresson ou des endives émincées si vous désirez un accompagnement.

Préparation & Cuisson.

Préchauffer le four à 220°. Toaster le pain au grille-pain. Pendant ce temps, laver et assaisonner la salade. Écroûter grossièrement le brie et en tartiner les toasts. Poivrer avec modération et déposer les toasts dans un grand plat à four beurré (ou sur la grille du four garnie d'une feuille d'aluminium). Enfourner et attendre que le fromage soit bien fondu. Défourner, éteindre le four et allumer le grill. Déposer une cuillère à soupe d'airelles sur chaque toast. Renfourner et laisser dorer sous grill pendant quelques instants. Servir bien chaud, sur assiettes, en garnissant éventuellement de la salade d'accompagnement. Rapide, surprenant et délicieux.