

Brie fondu au BBQ

- La recette absolument parfaite de brie sur le barbecue (Super facile)!



Ingrédients :

- 1 ou 2 fromages brie ronds
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 1/4 de cuillère à thé de cumin
- 1/4 de cuillère à thé de poudre de chili
- 1/4 de cuillère à thé de thym
- 1/4 de cuillère à thé de sel d'ail

Préparation :

1. Mélanger les épices, le jus de citron et l'huile d'olive.
2. Bien badigeonner le brie des deux côtés.
3. Faites préchauffer le BBQ à feu moyen élevé.
4. Faire cuire pour 3 à 5 minutes de chaque côté.
5. Déguster avec des petits morceaux de pain. (C'est important le pain, miam!)

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette d'entrée super facile à faire sur le BBQ :)
Les amateurs de brie vont adorer!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

