

# metro



## Le P'tit fondu tout feu tout flamme

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Brie entier Irresistibles

60 ml Pacanes, concassées  
(1/4 tasse)

60 ml Raisins secs dorés  
(1/4 tasse)

1 Branche de romarin frais

60 ml Miel  
(1/4 tasse)

Craquelins ou une baguette

### Préparation

Entailler la croûte du brie en dessinant un quadrillage au couteau.

Placer le fromage dans une assiette à tarte en aluminium.

Ajouter les noix, les raisins et les feuilles de romarin.

Arroser de miel.

Recouvrir l'assiette d'une feuille d'aluminium et placer au-dessus de la braise.

Cuire environ 20 minutes.

Servir sur les craquelins ou la baguette.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.