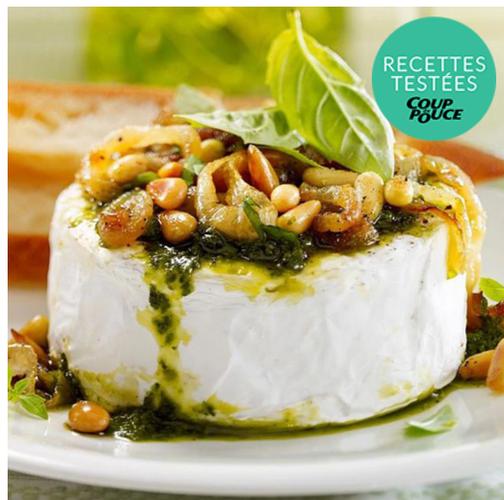




Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Brie coulant au pesto et aux noix

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1 brie rond
- 2 cuillères à table de pesto
- 1 cuillère à table de noix de pin légèrement grillées
- 1 petit oignon émincé
- 1 cuillère à table de beurre
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- poivre du moulin
- 2 cuillères à table de basilic frais, ciselé
- 12 tranches de pains baguettes
- 1 gousse d'ail, dégermée et coupée en deux

Préparation	20 minutes
Cuisson	40 minutes
Portion(s)	4 portions

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350° F (180° C). Dans une poêle antiadhésive, faire caraméliser les oignons à feu moyen dans le beurre et 1 c. à tab (15 ml) d'huile d'olive de 5 à 8 minutes. Retirer du feu et réserver. Déposer le fromage dans un plat allant au four légèrement plus grand que celui-ci et tartiner le dessus de pesto. Garnir des oignons caramélisés et des noix de pin. Poivrer au goût. Cuire au centre du four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage semble chaud et coulant sous la pression du doigt.

2. Pendant ce temps, frotter chaque tranche de baguette avec la partie coupée de la gousse d'ail. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les tranches de pain du restant d'huile d'olive. Cuire au four 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver. Retirer le fromage du four, ajouter le basilic et servir accompagner des croûtons.

