



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

privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!

RECETTES  
TESTÉES  
COUP  
POUCE

## Brie fondant aux poires, à l'érable et au romarin

Par Coup de Pouce

COUP  
POUCE

Une entrée décadente qui fera le plaisir de tous.

### INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à table de beurre
- 1 échalote française coupée en deux, puis en tranches fines
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé de romarin frais, haché
- 1 poire Bosc ou Bartlett mûre mais ferme, coupée en tranches de 1/4 po (5 mm) d'épaisseur
- 1 brie rond (300 g)
- 2 cuillères à table d'amandes en tranches grillées
- sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'échalote et cuire, en brassant, de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajouter le sirop d'érable et le romarin, et bien mélanger. Déposer les tranches de poire dans le sirop et cuire, sans brasser, de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient glacées (les retourner délicatement à mi-cuisson). Retirer du feu. Saler et poivrer.

2. Mettre le brie dans un petit plat allant au four. Couvrir délicatement des tranches de poire. À l'aide d'une spatule, racler le poêlon et verser le sirop et l'échalote sur les poires. Parsemer des amandes. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à couler. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Préparation	15 minutes
Cuisson	20 minutes
Portion(s)	6 portions

### VALEURS NUTRITIVES

Par portion ou 1/6 de la recette

Calories	250
Total gras	17 g
Gras saturés	10 g
Cholestérol	55 mg
Sodium	350 mg
Potassium	160 mg
Total glucides	14 g
Fibres	1 g
Sucres	11 g
Protéines	11 g
Fer	0,4 mg