

Brie farci aux noix et aux herbes du jardin

Les ingrédients pour une part de Brie :

1 portion de Brie de 300 g environ

100 g de crème épaisse

60 g de cerneaux de noix

1 c à s rase de chacune des herbes : persil, ciboulette et thym

1 gousse d'ail

1 c à c de jus de citron

Sel et poivre

Hacher grossièrement les noix.

Dans un petit saladier mettre la crème avec les noix, les herbes ciselées, l'ail dégermé et haché, le jus de citron, sel et poivre. Bien mélanger.

Découper le Brie en 2 dans l'épaisseur et tartiner la partie inférieure avec le mélange. Remettre la tranche supérieure sur le dessus et égaliser la farce sur les bords avec un couteau. Envelopper le Brie dans un film étirable et le mettre au réfrigérateur.

Sortir le Brie du frigo 1/2 h avant de le servir avec une petite salade verte assaisonnée à l'huile de noix et au vinaigre de Xérès.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>