

Brie de Meaux en croque Monsieur



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

Pour la **recette du brie** de meaux en croque monsieur:

- 125g [Fromage Brie de Meaux AOC](#)
- 75g de beurre ramolli
- 4 tranches de pain de mie.

Préparation

- Encroûter le fromage et le pain de mie
- Rôtir les tranches de pain sur une face
- Malaxer le brie de Meaux et le beurre, en recouvrir les bouchées. On peut aussi recouvrir les tranches avant des les glisser au four.
- Servir très chaud