

Brie de Meaux et poires en gâteau



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

Fromage : 300 g de [Brie de Meaux AOC](#)

4 poires

Crème fouettée

Préparation

- Peler et couper en fines lanières 4 poires.
- Couper en aussi fines lanières une partie de brie de Meaux fait à coeur.
- Dans un ramequin, disposer en alternance bien serrées une lamelle de poire et une lamelle de brie de Meaux jusqu'à garnir complètement ce moule.
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 h.
- Démouler avec soin et verser sur ce « gâteau » un nappage de crème fouettée.
- Servir aussitôt.