

# Brie de Melun en craquant de noix



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 320 grammes de [Brie de Melun](#)  
AOC

4 feuilles de brick

20 grammes de cerneaux de noix

20 grammes de noisette concassées

15 grammes de miel du Gâtinais

1 sachet de mâche

1 cuillerée de vinaigre de cidre

## Préparation

Préchauffer le four à 210 degrés, thermostat sur 7.

couper quatre lamelles de 80 grammes de Brie de Melun.

étaler les quatre feuilles de brick et déposer le Brie sur chaque feuille avec les noisettes et les noix.

rouler les feuilles de brick et replier les extrémités.

passer le tout au four pendant cinq minutes.

servir accompagné de la salade de mâche au vinaigre de cidre et au miel du Gâtinais.