

Brie de Melun en galette



Catégorie

Dessert



Personnes

5 personnes



Temps préparation

12 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 grammes de [Brie de Melun](#)
AOC (sans la croûte)

100 grammes de beurre 3 jaunes œufs

500 grammes de farine (type 45)

Préparation

Ramollir le Brie de Melun en pommade et y ajouter le beurre (non dur).
malaxer l'ensemble puis introduire la farine en pluie.

Incorporer à cet appareil les trois jaunes, un par un.

Former une pâte bien homogène, en boule, et laisser reposer trois heures au réfrigérateur sous un film transparent.

Après ce temps, étaler la pâte au rouleau, en abaisse d'un demi-centimètre d'épaisseur, y découper des disques de dix centimètres de diamètre, les dorer au jaune et cuire à four modéré pendant 15 minutes.