

MEILLEUR AVEC



# TARTE AU BRIE ET À LA TARTINADE DE FROMAGE



Source : iga.net

## INGRÉDIENTS

- 1 abaisse de pâte Brisée
- 1 fromage brie **Le Lorette** (250 gr)
- 30 ml (2 c. à soupe) de tartinaade pour fromage Bonne maman, au choix
- 1 œuf pour badigeonner

## MÉTHODE

1. Placer la grille au centre du four et le préchauffer à 220 °C (425 °F).
2. Abaisser la pâte Brisée jusqu'à 4 ou 5 mm d'épaisseur.
3. Y découper un cercle assez grand pour couvrir le fromage.
4. Étendre la tartinaade au centre du cercle.
5. Faire quelques petites entailles sur le dessus du fromage à l'aide d'un couteau, puis le déposer sur la confiture.
6. Recouvrir entièrement le fromage de la pâte, en ramenant le pourtour vers le centre et en pressant pour fermer l'ouverture, comme pour faire un baluchon. Retirer l'excédent de pâte, si nécessaire, pour obtenir un dessus plat.
7. Mettre au congélateur au moins 60 minutes pour raffermir la pâte.
8. Déposer le baluchon de brie sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin (la « suture » contre la plaque), badigeonner d'œuf battu, puis enfourner. Cuire de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
9. Laisser reposer au moins 10 minutes avant de couper. Le fromage sera très liquide.

**Convivio**<sup>™</sup>  
Une coop qui porte fruit !

**IGA**  
*extra*  
Chauveau  
Loretteville  
Val-Bélair

Source : recette de Trois fois par jour  
pour Bonne maman