

MEILLEUR AVEC

BRIE AU FOUR, SAUCE CHIMICHURRI



Source : iga.net

INGRÉDIENTS

- 60 ml (1/4 tasse) de persil frais haché très finement
- 60 ml (1/4 tasse) de basilic frais haché très finement
- 2 gousses d'ail pressées ou hachées très finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive Compliments
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce au piment fort
- 30 ml (2 c. à soupe) de poivrons rouges
- 1 (500 g) fromage brie **Le Lorette**

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un petit bol, préparer la sauce chimichurri. Bien mélanger le persil, le basilic et l'ail. Verser le jus de lime, l'huile d'olive et la sauce au piment fort. Bien mélanger pour obtenir une sauce. Réserver.
3. À l'aide d'un couteau bien tranchant, couper la meule de brie en deux dans le sens de l'épaisseur. Passer la lame du couteau sous l'eau froide pour faciliter le découpage.
4. Déposer la partie inférieure, croûte en dessous, sur une feuille de papier d'aluminium double légèrement huilée. Tartiner le fromage de la sauce chimichurri et parsemer de poivrons rouges. Couvrir avec la partie supérieure.
5. Refermer le papier d'aluminium autour du fromage et cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait ramolli.
6. Servir avec des croûtons de pain variés et des crudités.

Convivio[™]
Une coop qui porte fruit !

IGA
extra
Chauveau
Loretteville
Val-Bélair