

recette écomiam

BRIOCHE PERDUE AU CAMEMBERT



4 pers.



15 min



15 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1 brioche pur beurre décongelée
- 200 g de crème du cuisinier 30% MG décongelée

Épicerie / Marché

- 20 g de beurre.
- 1 camembert.

Préparation

- Coupez la brioche en 12 tranches.
- Coupez le camembert en fines tranches.
- Beurrez un plat allant au four.
- Déposez 4 tranches de brioche et pressez-les.
- Recouvrez de tranches de camembert.
- Versez 50 g de crème du cuisinier et poivrez.
- Recommencez l'opération.
- Pour la troisième et dernière couche, procédez de la même façon et nappez généreusement avec 100 g de crème du cuisinier.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 15 min.

Bon appétit !