

Brie au BBQ

INGRÉDIENTS

- 1 à 2 tasses de noix au choix (pistaches ou noix)
- 1 Brie (rond de préférence)
- 1 œuf battu

PRÉPARATION

Hacher les noix très finement. Placer le fromage sur une double épaisseur de papier d'aluminium.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les côtés du fromage d'œuf battu.

Couvrir de noix hachées et faire adhérer avec les mains.

Badigeonner le dessus et le dessous du fromage et couvrir de noix.

Refermer hermétiquement le papier d'aluminium sur le fromage.

Cuire, sur le barbecue, 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit mou au toucher.

Servir avec du pain grillé et des crudités.

