



Champi-recettes
www.mycomauricie.com

Brie ou camembert aux bolets

Ingrédients :

170 g fromage brie ou camembert
10 g bolets séchés

Préparation :

- Sur un morceau de papier d'aluminium, ouvrir votre morceau de fromage en deux dans le sens de la longueur. Il est plus facile de faire cette opération quand le fromage sort du frigo. Saupoudrez de la poudre de bolets sur les deux faces et refermer le fromage.
- Saupoudrez le restant de la poudre de bolets sur le fromage et refermez le papier d'aluminium. Mettre au four à 250 degrés Celsius jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondant.
- Servir sur votre pain préféré.
- Pour obtenir un fromage plus goûteux, faites votre préparation 24 heures à l'avance. Le bolet rehausse le goût de votre fromage !



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

