

Brie chaud aux nectarines, amandes, sirop d'érable & romarin

- 1 brie de 350 g
- 2 nectarines, tranchées
- 2 c. à soupe d'amandes, tranchées
- 3/4 tasse de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de romarin frais, haché
- Poivre du moulin

Préchauffer le four à 350 F.

Dans un plat rond à cuisson (juste assez grand pour accueillir le brie), déposer le brie. Ajouter les nectarines et les amandes. Verser le sirop d'érable sur le dessus. Ajouter le romarin et poivrer.

Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que le brie soit bien chaud et que le sirop bouillonne.

Servir avec du pain frais.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)