

Brioche gefüllt mit Fromage à la truffe noire Maison de la Truffe



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 15 min.

Backzeit : 5-6 min.

Zutaten

- 150 g Fromage à la truffe noire Maison de la Truffe
- 4 Einzelne Brioche Parisiennes (oder kleine runde Brioche Brötchen)
- 200 g Champignons
- 40 g Halbgesalzene Butter
- Einige Blätter glatte Petersilie
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Aus jedem Briochekopf einen Hut ausschneiden.



2. Jede Brioche mit einem Spickmesser aushöhlen.
3. Parallel dazu die zuvor geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons in einer heißen Pfanne in halb gesalzener Butter anbraten.
4. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Bei Zimmertemperatur beiseitestellen.
6. Bevor Sie die Brioches servieren, backen Sie sie 3 Minuten lang bei 170 °C.
7. Füllen Sie das Innere jedes Brioches mit den heißen Champignons und den Trüffelkäse, Fromage à la Truffe noire, in Stäbchen geschnitten.
8. Mit einigen Blättern glattblättriger Petersilie garnieren und mit weiteren großzügig bemessenen Käsestäbchen belegen.
9. Die Brioches heiß servieren.