

Mœlleux de pâte à Brillat aux fruits confits et Miel de lavande



Informations

Préparation : **10 min.**

Ingrédients

- 500 g de pâte à Brillat double crème
- 150 g de macédoine de fruits confits
- 50 g de miel de lavande l'Abeille Diligente

Étapes de la préparation

1. Versez le fromage dans la cuve bien froide de votre batteur muni du batteur plat.
2. Malaxez le fromage 1 à 2 minutes afin de le détendre.
3. Ajoutez le miel de lavande.
4. Sans cesser de malaxer, incorporez les fruits confits. Une fois bien homogène, débarrassez et réservez au frais.