

# Le Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers de la Saint-Valentin

## Informations

Personnes : 4  
Cuisson : 5 min.



## Ingrédients

- ½ Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers
- 150 g de confit de rose
- 80 g de beurre
- 100 g de poudre de biscuit de Reims

## Étapes de la préparation

1. A l'aide d'un fil à fromage, découpez le demi Brie de Meaux en 3 dans l'épaisseur.
2. Déposez les parts sur votre plan de travail.
3. Avec un pinceau, badigeonnez généreusement le fromage avec le confit de rose.
4. Reformez le fromage en empilant les parts les unes sur les autres.



5. Faites ramollir le beurre et masquez le fromage avant de le paner avec la poudre de biscuit de Reims.
6. Emballez dans une feuille de papier film et réservez au frais 1 journée minimum avant de le déguster accompagné d'une belle tranche de pain grillé.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer le confit de rose par une confiture de votre choix.