

Tartine de pain brioché au Brie de Meaux AOP Xavier David abricots, pignons de pin et basilic

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 200 g de Brie de Meaux AOP Xavier David
- 4 belles tranches de pain brioché
- 4 abricots bien mûrs
- 15 g de pignons de pin
- 2 cl d'huile d'olive
- Basilic

Étapes de la préparation





1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Déposez une feuille de papier cuisson sur la plaque du four.
3. Découpez le pain brioché en tranches épaisses, badigeonnez d'un peu d'huile d'olive et déposez sur la plaque du four. Placez sur chaque tranche un beau morceau de brie de Meaux puis découpez les abricots en petits quartiers et parsemez-les sur le fromage.
4. Enfourez pour 5 à 6 minutes. Lorsque le fromage est bien fondu et les abricots légèrement caramélisés, sortez du four, déposez dans les assiettes de service. Parsemez de pignons de pin et décorez de quelques feuilles de basilic.
5. Servez bien chaud.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer les abricots par quelques quartiers de pêches ou de brugnons.