

Brie de Melun macéré au Saké (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 4 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients :

200 g de Brie de Melun

1 bouteille de Saké junmai (saké constitué uniquement d'eau et de riz)

3 feuilles de laurier

1 tige de romarin



Préparation :

Dans un bac en plastique, placez des morceaux de Brie de Melun, versez du Saké pour recouvrir le fromage. Ajoutez le romarin et couvrez.

Laissez macérer 2 à 3 jours.

Coupez en dés.

Servez avec de l'huile d'olive au thé vert (une cuillère à soupe de maccha et une cuillère à soupe d'huile d'olive).

Gardez bien évidemment le Saké, à boire comme une liqueur.

Plantez un pique dans chaque morceau.

Dégustez