

Tuiles de Brie de Melun (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 4 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients :

100 g de Brie de Meaux ou de Brie de Melun

100 g d'amandes effilées

Préparation :

Étalez tout d'abord les amandes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Coupez le Brie de Meaux ou le Brie de Melun en morceaux de 10 g.

Posez les sur les amandes effilées en laissant quelques centimètres entre chaque tuile.

Mettez au four à 190° pendant 15 minutes.

Puis retirez les, laissez refroidir et enfin, détachez du papier sulfurisé avant de servir.

