

Brie aux fraises menthées

Ingrédients

1/2 t de fraises fraîches, équeutées et hachées

2 c. à tab de vin blanc ou de vermouth blanc sec

1 c. à tab de menthe fraîche, hachée

250 gr d'une meule de brie

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les fraises, le vin blanc et la menthe.
2. Mettre le brie sur une plaque de cuisson et y étendre la garniture aux fraises. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait ramolli.

Note

Vous pouvez préparer la garniture aux fraises à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'à 8 heures au réfrigérateur.