



[Téléchargez la fiche PDF](#)

## AMUSE-BOUCHE AU BRIE LE ROITELET



Temps de préparation : 10 min.

Temps de cuisson : 10 min.

Coût : € - Bon marché

### INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet\* sur

- 300g de Brie Roitelet placé 10 minutes au congélateur afin d'être détaillé en tranches très fines
- 8 fines tranches de jambon de pays partagées en deux
- 4 tranches de pain de campagne
- 50g de beurre fondu
- 40g de cerneaux de noix en chapelure
- 12 cerneaux de noix entiers
- 2 poignées de mâche lavée, essorée et fanée avec 1 cuillère à soupe d'huile de noix

Préchauffez votre four à 160°C.

Badigeonnez de beurre fondu les tranches de pain sur les deux faces, faites-les blondir au four et déposez-les sur une plaque à pâtisserie.

Couvrez-les de lamelles de Brie Roitelet, puis de demi-tranches de jambon ; renouvelez l'opération en terminant par des lamelles de Brie Roitelet.

Saupoudrez ensuite de chapelure de noix et enfournez pour 5 à 10 minutes.

Servez ces amuse-bouche tièdes, accompagnés de la mâche parsemée de la chapelure et des cerneaux de noix restants.

