

Pain au brie et aux bolets noircissants séchés

Ingrédients

1 fromage brie (300g)

Bolets séchés et moulus

2 baguettes de pain

Préparation

1. Coupez en deux le fromage et saupoudrer de bolets séchés moulus.
2. Coupez le dessus des baguettes de pain et enlevez un peu de mie.
3. Coupez le fromage en portions et insérez les dans le pain.
4. Faire cuire au four à 350 degrés pendant environs 10-12 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
5. Découpez la baguette et servez.

