

BLINIS AU BRIE DE MEAUX

Ingrédients : pour 16 blinis

-150gr de brie de Meaux

-16 blinis

-25gr de crème fraîche

-1 tranche de jambon sec

-ciboulette



Etapes de préparation :

1-Enlevez la croûte du Brie de Meaux et coupez le en dé

2-Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche. Ajoutez le brie de Meaux. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu

3-Ajoutez la ciboulette et mettez au frais la préparation pendant 15-20minutes

4-Coupez le jambon sec en petit dé

5-Etalez la crème de brie sur chaque blini, ajoutez des morceaux de jambon et de ciboulette

PS : Attention, une fois à température ambiante, la crème de brie peut couler

