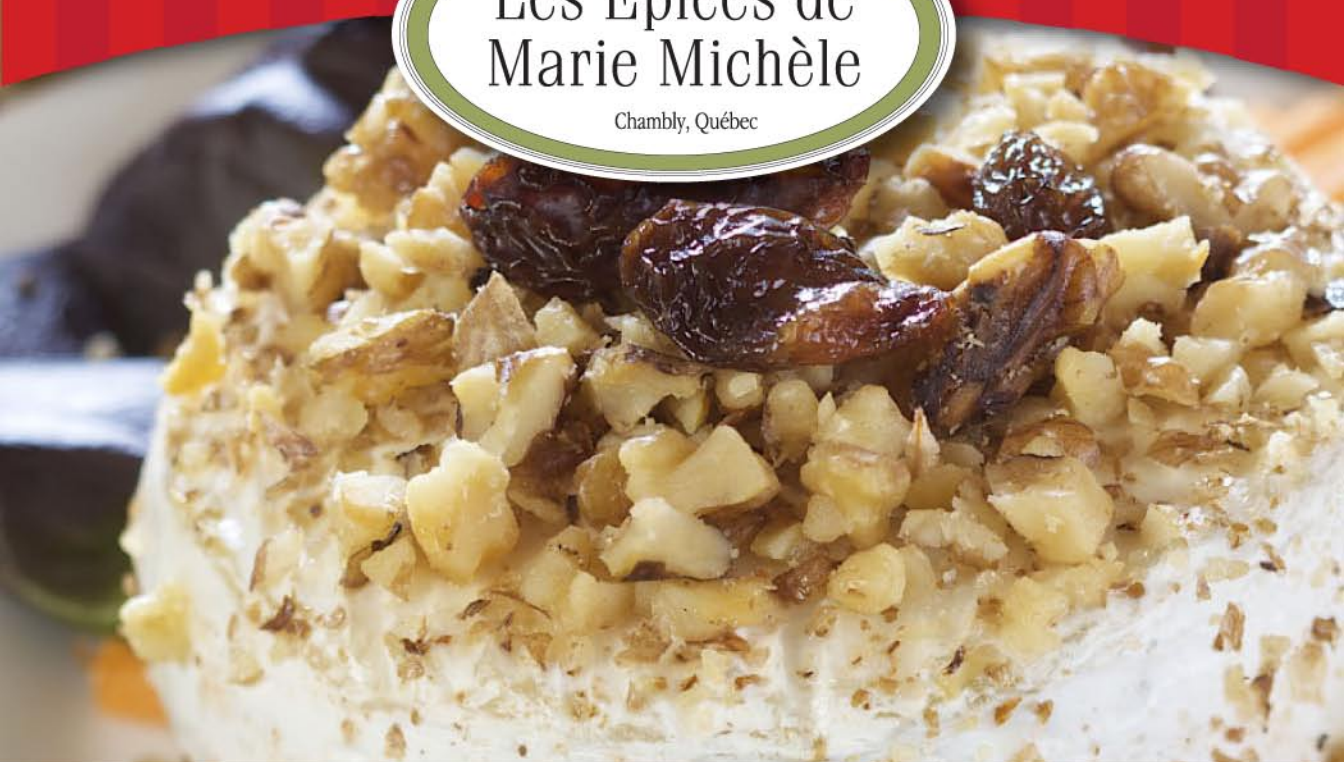


# Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



## Brie fondant aux fruits et cidre de glace

- ½ tasse de cidre de glace
- ¼ tasse de canneberges séchées
- ¼ tasse de pommes séchées
- 2 c. à soupe de beurre non salé
- 1 échalote française
- ¼ tasse d'amandes grillées
- ¼ tasse de noix de Grenoble
- 2 c. à soupe de miel
- 1 fromage Brie ou Camembert d'environ 375g
- ¼ c. à thé du Mélange provençal

*Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F.*

*Dans un bol, verser le cidre de glace sur les canneberges et les pommes. Laisser reposer pendant 20 minutes.*

*Faire revenir dans une poêle l'oignon, environ 10 minutes dans le beurre. Déglacer avec le mélange de canneberges, pommes et cidre de glace. Assaisonner avec le Mélange Provençal. Ajouter le miel et mélanger.*

*Déposer le fromage sur un papier d'aluminium et relever le papier tout autour du fromage ou dans une cocotte à fromage, qui va au four. Répartir la garniture sur le fromage. Ajouter les amandes et les noix de Grenoble et cuire au four environ 10 à 12 minutes. Servir entier et chaud accompagné de minces croûtons de pain ou de craquelins.*

# Joyeuses Fêtes!