



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Brie fondant aux fraises et au vinaigre balsamique

Par Coup de Pouce

Impossible de résister à ce délice sucré-salé!

### INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à thé de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à thé de sirop d'érable
- 1 tasse de fraises coupées en tranches
- 12 tranches de pain baguette
- 1 brie (300 g)
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 3 cuillères à table d'amandes grillées et grossièrement hachées

Préparation	10 minutes
Cuisson	5 minutes
Total	15 minutes
Portion(s)	5 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	3 g
Sodium	750 mg
Protéines	19 g
Calories	440
Total gras	23 g
Cholestérol	50 mg
Gras saturés	10 g
Total glucides	41 g

### PRÉPARATION

- Dans un bol, mélanger le vinaigre, le sirop d'érable et les fraises. Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Badigeonner les tranches de pain et le brie de l'huile d'olive. Régler le barbecue à puissance moyenne. Mettre le pain et le brie sur la grille huilée du barbecue. Cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit mou au toucher et que le pain soit grillé (les retourner à la mi-cuisson).
- Déposer le brie dans une assiette de service et entailler le dessus. Garnir de la préparation aux fraises et des amandes. Servir avec les tranches de pain grillées.