

Brillat-Savarin farci aux mendiants

Bonjour à toutes et tous

Je vous propose de continuer les recettes de fêtes prête en à peine 10 min de préparation (à l'avance) ! Sans doute connaissez-vous les *fromages farcis de fruits secs*. C'est plutôt esthétique et donne une touche de raffinement au plateau de fromage. La version classique est au camembert, version qui ne m'a jamais séduite car ce fromage est assez loin de faire l'unanimité dans mes proches (surtout quand « *il courre tout seul* »). Mais l'année dernière « je ne sais plus où », j'ai aperçu une déclinaison au Brillat-Savarin qui m'a fait de l'oeil. Le Brillat-Savarin est un fromage triple-crème ([cf. wikipédia](#)), plutôt doux et plutôt consensuel. L'occasion du Noël en famille de 2022 était un bon prétexte pour tester.

En étant franche, ce type de fromage farci se prépare en 10 min et fait plutôt joli sur un plateau de fromages. Côté dégustation, l'association de saveur entre le crémeux du fromage et la note torréfiée des fruits secs fonctionnait très bien. Le petit fromage a vite été dégusté par tous les convives, loin devant les autres. Depuis, je garde l'idée sous le coude, pour toute occasion festive.

Il me semblait donc évident de vous proposer l'idée cette année. J'espère que cela titillera votre curiosité. Bonne journée ☐



- BRILLAT SAVARIN -
AUX MENDIANTS

Recette : Brillat-Savarin farci aux mendiants

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 05 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 1 petit brillat savarin (200 -250g)
- 1 poignée de noisette
- 1 poignée de noix
- 1 poignée de raisins secs

Réalisation

- Faites torréfier les noix et noisettes à la poêle pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles brunissent. Frottez les noisettes dans un torchon pour retirer la peau?
- Concassez les noix et noisettes. Hachez les raisins secs. Mélangez le tout.
- Coupez le Brillat-Savarin en trois disques. Sur la première couche, répartissez le mélange de fruits secs. Placez la seconde couche et farcissez de fruits secs. Remettez la troisième couche. Appuyez légèrement sur le fromage.
- Remettez au frais (si possible dans l'emballage) jusqu'au service.

Servez ce brillat savarin aux mendiants frais, sur le plateau de fromage.

Astuces :

- La recette peut évidemment se décliner avec un gris brillat savarin (500g). Comptez bien 100g de fruits secs.
-