Brioche de Picandou rôtie et truffes fondantes au chocolat Mathez



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 4 Picandou
- 4 brioches à tête
- 8 truffes au chocolat Mathez
- 40 g de beurre Isigny

Étapes de la préparation

1. Découpez les brioches en deux.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre et lorsqu'il commence à colorer légèrement, faites dorer les brioches.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Déposez les brioches sur la plaque du four.

5. Posez sur chaque brioche 2 truffes au chocolat et enfournez 2 minutes. Dès que le chocolat commence à fondre, déposez les Picandou et réenfournez pour 3 minutes afin de rôtir légèrement les fromages.
6. Sortez du four et servez très chaud.

? **Astuce :** Vous pouvez utiliser toutes sortes de truffe au chocolat aromatisée, comme à la fleur de sel, au caramel, au nougat, à la liqueur, etc…