Brioche fourrée au Fromage à la truffe noire Maison de la Truffe

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **5-6 min.**

Ingrédients

- 150 g de Fromage à la truffe noire La Maison de la Truffe
- 4 Brioches à tête individuelles
- 200 g de Champignons
- 40 g de Beurre ½ sel
- Quelques feuilles de persil plat
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Découpez un chapeau sur chaque tête de brioche.

2. À l’aide d’un couteau d’office, creusez l’intérieur de chaque brioche.
3. Parallèlement, dans une poêle bien chaude, faites revenir dans le beurre ½ sel les champignons que vous aurez préalablement nettoyés et émincés.
4. Lorsqu’ils seront légèrement colorés, assaisonnez d’un tour de moulin à poivre et débarrassez le tout.
5. Réservez votre préparation à température ambiante.
6. Au moment du service, passez légèrement les brioches au four 3 minutes à 170°C.
7. Garnissez l’intérieur de chaque brioche avec les champignons bien chaud et des bâtonnets de Fromage à la truffe noire.
8. Décorez de quelques feuilles de persil plat et déposez encore de généreux bâtonnets sur le dessus.
9. Servez vos brioches bien chaudes.