

# Idées Pour Les Fêtes



## *Briouate de Champignons à la Crème de Camembert*

### **Ingrédients Pour 6 Personnes:**

10 Feuilles de Brick, 500g de Champignons de Paris (Frais ou en Conserve), 100g de Crème de Camembert (Recette ci-dessous), 1 Échalote, 1 Œuf, Graines de Sésame Noir, Persil, Huile d'Olive, Sel et Poivre

### **Préparation:**

- Laver et émincer les champignons en rondelles. Peler et émincer finement l'échalote.
- Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faire suer l'échalote pendant 1 minute. Ajouter les champignons et le persil puis laisser cuire 5 minutes jusqu'à évaporation totale de l'eau des champignons. Ajouter la crème de camembert, du sel et du poivre et mélanger pour lier le tout.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper chaque feuille de brick en demi cercles. Répartir la préparation aux champignons sur chaque demi cercle. Replier les demi cercles pour former des briouates.
- Placer les briouates sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Les badigeonner avec l'œuf battu puis parsemer de graines de sésame. Enfourner pendant 10 minutes jusqu'à ce que les briouates soient bien dorées. Déguster bien chaud.

Source : <http://www.cuisineaz.com/>

## *Crème de Camembert*

### **Ingrédients Pour 6 Personnes:**

1 Camembert, 3 C. à C. de Crème Fraîche Entière Épaisse

Remarque : Cette crème peut être utilisée froide, à déguster sur du pain de campagne, ou chaude sur une escalope de dinde, des tagliatelles, ... Vous pouvez également utiliser cette recette avec d'autres fromages (Roquefort, Coulommiers, Munster...)

### **Préparation:**

Écroûter le camembert entièrement et le découper en petits morceaux. Les placer dans un récipient en verre et ajouter la crème fraîche. Faire fondre dans un micro-ondes juste quelques instants (à surveiller). Sortir le récipient du micro-ondes et mélanger.

Source : <http://www.certiferme.com>

## *Pain d'Épices*

### **Ingrédients Pour 8 Personnes:**

250g de Miel, 200g de Farine, 1 Sachet de Levure Chimique, 50g de Cassonade, 2 C. à S. d'Eau, 1 Œuf, 1 Pincée de Sel, 10g de Mélange d'Épices ( Cannelle, Gingembre, Clou de Girofle, Noix de Muscade) à doser selon votre goût, (facultatif) noix, noisettes, amandes, écorces d'orange ...

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 190° (thermostat 6-7)
- Dans une casserole, délayer le miel dans l'eau chaude. Ajouter la farine en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux. Incorporer la levure, la cassonade, l'œuf et le sel. Mélanger à nouveau. Ajouter les épices (et les noix).
- Verser la pâte dans un moule à cake. Enfourner 30-35 minutes. Vérifier la cuisson et laisser refroidir un peu avant de démouler.

Source : <http://www.lecoindejoelle.com/>