

# Blueberry Baked Brie

## with Toasted Walnuts and Crostini

20 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

### Bust out

Measuring spoons, silicone brush, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish, baking sheet, small bowl

### Ingredients

	2 Person
Brie Cheese	125 g
Walnuts, chopped	28 g
Ciabatta Roll	1
Blueberry Jam	2 tbsp
Unsalted Butter*	1 tbsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### Bake brie and toast walnuts

- Remove **brie** from packaging and place in an oven-safe dish or 8x8-inch baking dish. Dollop **blueberry jam** over top of **brie**.
- Bake in the **middle** of the oven until **brie** softens, 18-20 min. When **brie** is done, remove from the oven and turn the oven to high broil.
- While **brie** bakes, heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **walnuts** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)
- Transfer to a plate.



### Finish and serve

- Transfer **blueberry baked brie** to a shallow serving dish, then sprinkle with **toasted walnuts**.
- Cut out a **small wedge of brie** to allow for serving.
- Serve **crostini** alongside.



### Make crostini

- Cut **ciabatta** width-wise into ¼-inch slices.
- Add **1 tbsp butter** to a small bowl. Melt in the microwave, 30 sec. Season with **salt** and **pepper**, to taste.
- Arrange **ciabatta slices** directly on an unlined baking sheet. Brush with **melted butter**.
- Broil in the **middle** of the oven until golden-brown, 2-4 min. (**TIP:** Keep your eye on the crostini so they don't burn!)

# Brie fondant aux bleuets

avec noix de Grenoble grillées et crostinis

20 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), plaque à cuisson, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes
Brie	125 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g
Pain ciabatta	1
Confiture de bleuets	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Faire cuire le brie et faire griller les noix

- Retirer le **brie** de son emballage et le placer dans un plat allant au four ou dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po). Garnir de **confiture de bleuets**.
- Faire cuire au **centre** du four de 18 à 20 min ou jusqu'à ce que le **brie** ramollisse. Sortir le **brie** du four lorsqu'il est prêt et mettre le four à la fonction Griller (temps. élevée).
- Pendant que le **brie** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant souvent. (**CONSEIL** : Les surveiller ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix** dans une assiette.



## 2 Faire les crostinis

- Couper le **pain** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**. Faire fondre au micro-ondes pendant 30 s. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Disposer les **tranches de ciabatta** sur une plaque à cuisson. Badigeonner de **beurre fondu**.
- Faire griller au **centre** du four de 2 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les crostinis pour ne pas les brûler!)



## 3 Terminer et servir

- Transférer le **brie fondant aux bleuets** dans un plat de service, puis parsemer de **noix de Grenoble grillées**.
- Couper un **petit quartier** de **brie** pour pouvoir servir.
- Servir les **crostinis** en accompagnement.