

RILLETTES DE BRIE ET TOMATES SECHÉES

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 0 min



Ingrédients pour 1 petit bol

- 150g de brie sans la croûte
- 80g de tomates séchées
- 5 grandes feuilles de basilic
- sel, poivre du moulin

Etapas de préparation

1. Couper les tomates séchées en petits morceaux, mixer le brie avec les tomates séchées et les feuilles de basilic. Assaisonner et débarrasser dans un petit bol.
2. Filmer et réserver au réfrigérateur.
3. Servir à température ambiante sur des petits toasts.

