

Fromage fourré

Michel Cousquer

Prendre une part de fromage Brie de Mault pas trop fait ; le couper en deux dans le sens horizontal avec une lame de couteau passée sous l'eau chaude.

Pour la préparation, mélanger de la mascarpone avec soit des abricots secs moelleux ou des pruneaux moelleux ou des figues, coupés en petits morceaux

Mettre la préparation en sandwich ; reformer la part à l'aide d'un couteau pour une part parfaite
Envelopper d'un film coffret ou papier d'aluminium et mettre au frais quelques heures avant de servir.

