

Feuilleté au fromage brie avec sauce aux canneberges

Les canneberges rouges donnent une légère acidité au doux fromage brie garnissant une pâtisserie feuilletée.



Sauce aux canneberges

- 1 t. (250 mL) de canneberges fraîches
- 6 c. à soupe (90 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à soupe (15 mL) de jus d'orange
- ½ c. à thé (2 mL) de zeste d'orange râpé

Feuilleté au fromage brie

- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre ou de margarine
- 1/3 t. (75 mL) d'amandes, effilées
- 1 feuille de pâte feuilleté surgelée, décongelé
- 1 fromage brie (14 à 15 oz/400 à 425 g)
- 1 oeuf, battu
- Craquelins assortis ou tranches de fruits frais

Préparation

1. Dans une casserole de 1 pinte (1 litre), mélanger les canneberges, la cassonade et le jus d'orange.
2. Amener à ébullition en remuant fréquemment ; baisser le feu.
3. Laisser mijoter à découvert de 15 à 20 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et que les canneberges deviennent tendres.
4. Incorporer les zestes d'orange
5. Retirer du feu.
6. Faire fondre le beurre dans une poêle de 8 po (20 cm) à feu moyen.
7. Faire revenir les amandes dans le beurre, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration dorée
8. Retirer du feu.
9. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
10. Vaporiser une plaque à biscuits d'enduit culinaire.
11. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte afin d'obtenir un rectangle de 16 x 9 po (40 x 23 cm).
12. Découper dans la pâte un cercle de 8 ½ po (22 cm) et un autre de 7 po (18 cm).
13. Déposer le fromage au centre du cercle le plus grand.

14. À l'aide d'une cuillère, ajouter la sauce aux canneberges et les amandes sur le fromage.
15. Relever les rebords de la pâte et appliquer une pression tout autour du fromage.
16. Badigeonner le dessus de la pâtisserie avec l'oeuf.
17. Placer le cercle le plus petit sur le dessus et appliquer une pression tout autour pour sceller la pâte.
18. Badigeonner le dessus et les côtés de la pâtisserie avec l'oeuf.
19. Découper des décorations dans la pâte restante et les poser sur le dessus
20. Badigeonner d'oeuf.
21. Déposer sur la plaque à biscuits.
22. Faire cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à obtention d'une coloration dorée.
23. Laisser refroidir la plaque à biscuits sur une grille pendant une heure avant de servir.
24. Servir accompagné de craquelins.

Notes:

Pour vous y prendre à l'avance : Emballez hermétiquement et réfrigérez le feuilleté non cuit jusqu'à 6 heures. Faire cuire juste avant de servir.

Un petit quelque chose de plus : Servez-le sur une assiette à gâteau sur pied pour donner du volume à votre buffet.