

Cocottes au Munster et à la confiture

Ingrédients pour 6 à 8 cocottes:

18 à 20 tranches de pain brioché
500 ml de crème liquide
3 à 4 munsters suivants leurs tailles
confiture de groseille et confiture de figues

Réalisation:

Détailler et arrondir les tranches de pain brioché afin qu'elles épousent les parois des cocottes.

Couper les munsters en fines tranches.

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer une tranche de pain brioché dans le fond des cocottes, puis du Munster, un peu de poivre et de sel, et ainsi de suite jusqu'à mi hauteur.

Bien presser et terminer par 2 tranches de Munster. Napper de crème liquide et enfourner pendant 15 minutes environ.

servir les cocottes bien chaudes, accompagnées suivant vos goûts de confiture groseilles ou de confiture figues.