



Карамелизированный бри в кунжуте

Бри принадлежит к самым известным французским сырам, неразрывно связанным с историей страны. Бри - один из самых древних французских сыров. Никто так до конца и не выяснил, когда же началась его история. Известно только, что это был один из самых популярных сыров еще в Средние века.

Что нужно

250 г сыра Бри Милкана

180 г сахара

50 мл воды, лимонный сок

60 г кунжута

Что делать

- 1** Не менее чем за 1ч до начала приготовления блюда поместить сыр Бри Милкана в холодильник.
- 2** В посуду для варки карамели высыпать сахар, сбрызнуть его лимонным соком и залить водой. Тщательно размешать. Полученный раствор довести до кипения и варить на среднем огне для получения карамели золотистого цвета.
- 3** Тем временем достать Бри Милкана из холодильника и разрезать его на 12 кусочков.
- 4** Кунжут высыпать в плоскую тарелку.
- 5** Как только карамель приобретет золотистый оттенок, незамедлительно снять ее с огня.
- 6** По очереди накалывать кусочки сыра на вилку и быстро окунать их в карамель таким образом, чтобы карамель равномерно покрывала кусочки сыра со всех сторон. Затем обваливать каждый кусочек в кунжуте. Дать карамели немного застыть и подавать к столу.