

## **BRIS RECOUVERT DE NOIX, DE PACANES ET DE CANNEBERGES CONFITES**

### ***Ingrédients :***

¼ de tasse de cassonade tassée (175 ml)  
¼ de tasse de sirop de maïs (125 ml)  
¼ de tasse de sirop d'érable (125 ml)  
1/3 de tasse de beurre (75 ml)  
½ c. à thé de bicarbonate de soude (2 ml)  
1 tasse de noix en moitié (250 ml)  
1 tasse de pacanes en moitié (250 ml)  
1 tasse de canneberges séchées sucrées (250 ml)  
1 c. à thé de sauce piquante (2 ml)  
½ c. à thé de sel (2 ml)  
1 rondelle de 5 pouces de brie amandine

### ***Préparation :***

Combiner la cassonade, les sirops et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen en remuant. Laisser bouillir lentement sans remuer pendant 2 minutes. Retirer du feu et, tout en se protégeant bien les mains, ajouter le bicarbonate de soude en fouettant. Incorporer les noix, les pacanes, les canneberges séchées, la sauce piquante et le sel en remuant 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Verser le mélange chaud sur le brie, couvrir et laisser prendre au réfrigérateur. Servir à la température de la pièce. Se conserve 2 à 3 jours. Donne 12 portions.