

Brie and Cranberry Braid

in Puffed Pastry

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Clear a spot for a large baking sheet in the freezer. Keep puff pastry in the fridge until ready to use.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, parchment paper, small bowl

Ingredients

	2 Person
Puff Pastry	340 g
Brie Cheese	125 g
Cranberry Spread	2 tbsp
Egg*	1
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep puff pastry

- Unroll **puff pastry**, discarding the wax paper, then place on a parchment-lined baking sheet. (**TIP:** If pastry is sticky, coat your hands with some flour!)
- Place baking sheet with **puff pastry** in the freezer for 5 min while you prep remaining ingredients.
- Slice **brie** into ¼-inch slices.
- Beat **egg** with **1 tsp water** in a small bowl. (**NOTE:** This is your egg wash.)



3 Bake puff pastry braid

- Brush sides and top of **pastry** with **egg wash**, then sprinkle **½ tsp salt** over top.
- Bake in the **middle** of the oven for 10 min.
- Reduce the oven temperature to 400°F and continue to bake until **pastry** is golden-brown and **cheese** is melted, 20-30 min.
- Remove from the oven and allow **puff pastry braid** to cool on the baking sheet for 5-8 min on a wire rack.



2 Make puff pastry braid

- Remove baking sheet with **puff pastry** from the freezer and spread **cranberry spread** down the centre.
- Evenly spread **cranberry spread**, lengthwise, across the middle of **puff pastry**. Leave a ½-inch border at the top and bottom.
- Arrange **brie slices** horizontally on top of **cranberry spread**.
- Starting with your knife to the right of **cranberry and brie filling**, make cuts moving your knife towards the lengthwise edge of **pastry** to create four 2-inch-wide strips. Repeat on the left side of **filling**.
- Alternating strips from right and left sides, fold **pastry strips** over **filling** to cover. (**TIP:** For best results, make sure strips overlap and tuck the ends underneath the braid for a neater look!)



4 Finish and serve

- Transfer **puff pastry braid** to a serving platter.
- Cut **puff pastry braid** into strips and serve.

Tresse au brie et aux canneberges dans une pâte feuilletée

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Faire de la place dans le congélateur pour une grande plaque à cuisson. Garder la pâte feuilletée au frigo jusqu'au moment de l'utiliser.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau en silicone, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 personnes
Pâte feuilletée	340 g
Brie	125 g
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe
Œuf*	1
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer la pâte feuilletée

- Dérouter la **pâte feuilletée** (jeter le papier ciré), puis la disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**CONSEIL** : Si la pâte est collante, recouvrez vos mains de farine!)
- Placer la plaque à cuisson avec la **pâte feuilletée** au congélateur pendant 5 min. Entre-temps, préparer les autres ingrédients.
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, battre l'**œuf** et **1 c. à thé d'eau**. (**REMARQUE** : C'est votre dorure pour la pâte!)



Cuire la tresse de pâte feuilletée

- Badigeonner de **dorure** le dessus et les côtés de la **pâte**, puis saupoudrer de **½ c. à thé de sel**.
- Cuire au **centre** du four pendant 10 min.
- Réduire la température du four à 200 °C (400 °F) et poursuivre la cuisson de 20 à 30 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et que le **fromage** ait fondu.
- Retirer la plaque à cuisson du four, déposer sur une grille de refroidissement et laisser reposer la **tresse** de 5 à 8 min.



Faire la tresse de pâte feuilletée

- Retirer du congélateur la plaque à cuisson avec la **pâte feuilletée**, puis étendre la **tartinade de canneberges** au centre de la **pâte**, de haut en bas.
- Étendre la **tartinade** uniformément sur le sens de la longueur de la **pâte**, en laissant 1,25 cm (½ po) intact en haut et en bas.
- Disposer les **tranches de brie** horizontalement, par-dessus la **tartinade**.
- Avec un couteau, découper 4 **bandes de pâte** de 5 cm (2 po) de largeur de chaque côté de la **garniture**.
- Replier les **bandes de pâte** par-dessus la **garniture**, en alternant les bandes de gauche et de droite. (**CONSEIL** : Pour un résultat plus soigné, s'assurer que les bandes se chevauchent et replier les deux extrémités sous la tresse!)



Terminer et servir

- Transférer la **tresse de pâte feuilletée** sur un plat de service.
- Couper la **tresse de pâte feuilletée** en bandes et servir.