

# Foudjou à la Tomme de chèvre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



## Ingrédients

500 g tommes de chèvre  
500 g tommes de chèvre sèches  
2 ou 3 gousses d'ail  
5 cl d'eau de vie de vin  
5 cl huile d'olive  
herbes aromatiques  
sel, poivre



## Préparation

Ecrasez les gousses d'ail au mortier, passez-les au tamis. Epluchez sommairement les tommes de chèvre sèches, râpez-les. Passez-les au tamis ou à la moulinette fine. Versez-les au fond de la terrine. Ajoutez les tommes fraîches broyées et passées au presse-purée. Arrosez le tout d'eau-de-vie, d'huile d'olive. Assaisonnez fortement de poivre, ajoutez la pâte d'ail. Malaxez le tout pour que les ingrédients soient bien mélangés. Versez le tout dans un pot muni d'un couvercle. Bouchez-le bien. Rangez-le dans un coin frais de la cave. Laissez-le fermenter de 2 à 3 mois avant de l'ouvrir.

On le consomme avec des pommes de terre chaudes que l'on pèle sur le moment. Cette recette de fromage fort, originaire de la basse Ardèche, prévoit que seuls les fromages de fin de saison, en octobre sont bons pour être gardés jusqu'au mardi gras. On ne doit jamais vider le pot. Un grand amateur originaire de la région signale qu'il a connu une maison où, jamais le fond du fond n'a été visible!