

Fourme d'Ambert, boudin aux escargots et endives au miel en Charlotte




Personnes
6 personnes



Temps préparation
70 minutes



Temps de cuisson
10 minutes

Ingrédients

Fromage : 200 g de [fourme d'Ambert AOC](#)
400 g de boudin
24 escargots
1 kg d'endives
200 g de carottes
100 g de beurre – 50 g de crème fleurette – 2 œufs – 30 g de miel
50 g d'échalotes 2 gousses d'ail 1/2 de botte de cerfeuil – 1/2 de botte de persil plat – sel et poivre.

Préparation

Faites confire les endives au four dans un sautoir avec 2 cuillères à soupe d'eau, le miel et l'assaisonnement.

Ouvrez les boudins pour récupérer le sang coagulé et mélangez-le à 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf.

Réservez 6 escargots. Coupez les autres en dés et faites-les sauter avec une persillade.

Chemisez six petits moules à charlotte avec du beurre et garnissez-les, en intercalant, de la préparation au boudin, des dés d'escargots, d'endives confites et d'une tranche fine de fourme, en deux couches. Cuisez ces charlottes au bain-marie pendant environ 10 minutes.

Dans une sauteuse, faites chauffer 2 échalotes finement ciselées avec 100 g d'eau, 50 g de crème et 100 g de Fourme d'Ambert.

Confectionnez quelques perles de carottes. Cuisez-les à l'anglaise, puis passez-les au beurre avec une gousse d'ail et 6 escargots.

Au moment de servir, disposez-les sur les charlottes cuites et nappez les charlottes de sauce à la fourme.