

Fourme d'Ambert en 3 petites entrées croustillantes



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Croustillant de Pied de porc

6 feuilles de brick

2 pieds de porcs cuits

50 g de [fourme d'Ambert](#)

2 oignons

beurre pour cuisson

Pavé d'aubergines1 aubergine

3 tomates

50 g de [fourme d'Ambert](#)

sel et poivre

Flan de lentilles vertes du Puy

Flan

100 g de lentilles vertes du Puy

2 oeufs + 2 jaunes d'oeufs

125 ml de lait

125 g de crème liquide

30 g de [fourme d'Ambert](#)

Emulsion

50 ml de lait

50 g de crème liquide

100 g de [fourme d'Ambert](#)

Préparation

Croustillant de Pied de porc

Déssoser les pieds de porc cuits

Ciseler les oignons / Faire revenir au beurre

Ajouter les pieds de porcs et la fourme d'Ambert

Roulez les pieds de porcs dans les feuilles de brick

Cuire à 200°C pendant 8 min

Pavé d'aubergines

Couper les aubergines et les tomates en tranches

Les faire sauter à la poêle

Finir la cuisson au four si besoin

Monter en millefeuille aubergine/tomate/fourme à deux reprises

Passer au four à 200°C durant 2 min

Flan de lentilles vertes du Puy

Cuire les lentilles – départ eau froide et à petite ébullition

Réaliser le flan en mélangeant les lentilles, oeufs, jaune d'oeufs, lait, crème et fourme

Cuire le flan au bain-marie, en petit moule, au four à 150°C durant 15 min

Réaliser l'émulsion fourme d'Ambert et crème en fouettant le tout à chaud au blinder (ou mixer)

Assembler l'émulsion sur le flan

Réaliser un coulis de persil pour accompagner cette croustillante trilogie :

Faire Blanchir le persil dans l'eau salée

Mixer pour obtenir une purée de persil

Rectifier l'assaisonnement