

# Fourme d'Ambert en farce de volaille, cuisses rôties et gateau de pomme de terre à la crème de fourme



Personnes  
6 personnes



Temps préparation  
60 minutes



Temps de cuisson  
15 minutes

## Ingrédients

Fromage : 250 g de [fourme d'Ambert](#) AOC  
1 poulet fermier de 2,2 kg  
400 g de lard de poitrine fumé  
1,5 kg de pommes de terre  
1 kg de pommes fruits  
100 g de carottes – 2 oignons – 2 gousses d'ail – 400 g de crème fraîche – 1 kg de beurre – 2 œufs – 1 l de fond de volaille lié – 1 verre de vin blanc – quelques brins de persil et de cerfeuil – muscade, cannelle, clou de girofle – sel fin et poivre.

## Préparation