

Fourme d'Ambert en raviole décliné autour d'un oeuf poché et son flan



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [fourme d'Ambert AOC](#)
5 tomates – 1 laitue – 2 échalotes – 1/2 petite
botte d'estragon
3 oignons – 1 poivron jaune – 1 poivron rouge
2 gousses d'ail – 12 œufs – 400 g de lait – 4
chipolatas –
150 g de lard de poitrine fumé – 400 g de
farine –
100 g de crème

Préparation

Mondez, épépinez et coupez les tomates en 4. Passez-les quelques minutes au four. Lavez, blanchissez la laitue entière, rafraîchissez, effeuillez.

Sur un papier film, disposez les tomates en carré, assaisonnez, ajoutez plusieurs couches de laitues avec des copeaux de fourme. Assaisonnez avec les échalotes, 1 gousse d'ail haché, arrosez de vinaigre et d'huile. Enroulez le tout bien serré et réservez au frais 30 mn, puis détaillez et épongez.

Blanchissez les chipolatas 5 mn, coupez-les en lanières et sautez-les à la poêle.

Pochez les œufs, laissez-les refroidir, coupez 6 petites tranches de fourme et disposez-les sur l'œuf gratiné.

Dressez l'œuf sur la spirale de tomates, chipolatas dessus.

Confectionnez la pâte à raviole : farine, œuf, huile (3 c. à café), assaisonnement. Laissez reposer. Détaillez la fourme en dés, ajoutez les 2 échalotes ciselées, l'estragon et 1 gousse d'ail hachée et mélangez bien. Abaissez la pâte à raviole assez fine, farcissez de fourme assaisonnée, fermez puis pochez 5 à 10 mn.

Chauffez le lait, la crème, le fromage, le morceau de lard et les assaisonnements. Dans un cul de poule, mélangez les œufs et versez le mélange chaud, remuez bien et passez au chinois. Versez dans des moules à dariole ou des tasses à café bien beurrés, faites cuire au bain marie 15 à 20 mn à 100 – 120 °C.

Emincez les oignons fins, dédoublez-les, panéz-les dans le lait et la farine 2 fois puis faites-les frire et débarrassez-les sur papier absorbant. Réservez dans un endroit tempéré.

Lavez et épépinez les poivrons. Taillez-les en gros dés et faites-les cuire à l'eau séparément (jaune / rouge). Egouttez-les, passez-les au mixeur. Détendez avec du vinaigre et du vin blanc puis finissez avec l'eau de cuisson, assaisonnez. Passez au chinois et servir froid.