

Fourme d'Ambert en terrine



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

Fromage : 200 gr de [fourme d'Ambert AOC](#)

½ litre de crème fraîche liquide,

1 cuillère à café d'algue Agar Agar,

10 cl de bouillon de poule,

Sel, poivre.

Préparation

1. Ecraser la fourme à la fourchette, salez et poivrez.
2. Fouetter la crème fraîche.
3. Mettre à bouillir le bouillon de poule avec la cuillère d'Agar Agar, ajouter la fourme puis la crème fouettée.
4. Mouler en terrine en laissant reposer 12 heures au réfrigérateur.
5. Peut être accompagné de pistou ou salade vinaigrette.