

Fourme d'Ambert en trilogie



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

35 minutes

Ingrédients

Velouté aux lentilles vertes du Puy 200 g de lentilles vertes du Puy

1 oignon

125 ml de crème liquide

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

2 tranches de saumon fumé

sel, poivre

Huitres au beurre d'Ambert, tombé de poivron au jus iodé

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

35 g de beurre

6 huitres de Marennes d'Oleron

1/2 poivron vert

sel, poivre

Caviar d'Aubergine à la fourme d'Ambert et aux escargots de Bourgogne

12 escargots de Bourgogne

1 aubergine

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

3 feuilles de brick

100 ml de crème liquide

sel, poivre, beurre

Préparation

Velouté aux lentilles vertes du Puy.

Cuire les lentilles à couvert

Ciseler et faire revenir l'oignon

Couper la fourme d'Ambert en dés et ajouter avec l'oignon

Ajouter les lentilles cuites

Versez la moitié de la crème liquide

Mixer le mélange

Chauffer au bain marie pendant 5 min

Détailler en brisures les tranches de saumon fumé

Dresser dans des soupières ou verrines

Huitres au beurre d'Ambert, tombé de Poivron vert au jus d'iodé.

Détailler le poivron en brunoise et cuire avec un fond d'eau

ouvrir les huitres et récupérer le jus iodé

Confectionner le Beurre d'Ambert

Retirer les huitres de leur coquille et réservez au frais

Garnir les coquilles avec le poivron et l'huitre
Déposez une noix de beurre d'Ambert sur l'huitre
Gratiner légèrement

Caviar d'Aubergine à la fourme d'Ambert et aux escargots de bourgogne
Cuire l'Aubergine 35 min à 170°C
Récupérer la chair de l'aubergine et ajoutez la fourme d'Ambert
Sauter les escargots
Badigeonnez les feuilles de brick et fendez les en deux parties
Réaliser les aumonières
Mettre au four 5 min à 180°C

Retrouvez une autre recette facile de cuisine à la fourme d'Ambert :

- * [Joue de boeuf, Fourme d'Ambert, lentilles du puy – recette](#)
- * [Saumon de fontaine poêlé, émincé d'endives à la Fourme d'Ambert](#)
- * [Carpaccio d'espardon à la Fourme d'Ambert – recette](#)
- * [Croûte de saint-jacques et Fourme d'Ambert – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et saumon à la Russe façon tapas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et banane en tapas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert sur huîtres chaudes pour l'apéro – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en verrine et frites d'Ignames – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en trilogie – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en 3 petites entrées croustillantes – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en terrine – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et duo de la mer en aumonière – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et mousse de St Jacques et saumon façon fondant](#)
- * [Fourme d'Ambert en tourte – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et lard croustillant en Cappucino andalou – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en raviole décliné autour d'un oeuf poché et son flan](#)
- * [Fourme d'Ambert, boudin aux escargots et endives au miel en Charlotte](#)
- * [Fourme d'Ambert sur magret de canard et mille-feuille de chou vert](#)
- * [Fourme d'Ambert et coeur de magret de canard – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert façon Burger – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert façon raviolis frits – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en farce de volaille, cuisses rôties et gateau de pomme de terre à la crème de fourme – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et noix de St Jacques en ballotine de volaille](#)
- * [Fourme d'Ambert sur Curry de gambas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et poires en tarte fine – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en mousse sur lit de poires au vin – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et myrtilles en cake – recette](#)
- * [Saint Nectaire en crème et royales à la fourme d'Ambert – recette](#)

RECETTE FOURME D'AMBERT – recette à la fourme d'Ambert – [RECETTE FOURME AMBERT](#)

Fromages associés

Fourme d'Ambert