

Fourme d'Ambert en verrine et frites d'ignames



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g de [fourme d'Ambert](#) AOC

1 igname

150 g de crème fraîche

Quantités pour des tapas apéro.

Préparation

- 1.Éplucher l'igname au couteau et couper en frites dans la chair.
- 2.Laver les bâtonnets d'igname à l'eau froide. Les passer à la friteuse à 180°.
- 3.Mélanger 150 gr de crème fraîche et 150 gr de fourme d'Ambert dans un ramequin. Faire bouillir.
- 4.Tremper les frites d'igname dans la soupe de fourme d'Ambert.

Accompagner ces frites d'une assiette de charcuterie !