

Fourme d'Ambert et duo de la mer en aumonière



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

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

3 œufs

125 ml de crème liquide

100 gr de beurre

1/2 l de lait

8 pièces de Saint-Jacques

3 tranches de saumon fumé

1 l de moules

250 ml de vin blanc

2 pommes

2 oranges

1 tomate

6 feuilles de brick

150 gr de lentilles du Puy

Moutarde de Charroux

sel & poivre

oignon, échalotte, estragon

persil, gingembre

Préparation

Tailler la pomme et la tomate en brunoise.

Suer les oignons ciselés et sauter les escargots, déglacer au vin blanc, ajouter les brunoises et le persil haché.

Garnir les feuilles de brick de ce mélange et des morceaux de fourme d'Ambert. Fermer l'aumonière à l'aide d'un cure dent en bois.

Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

Cuire les lentilles avec du gingembre.

Cuire les moules à la marinière.

Tailler à la mandoline des fines tranches de pommes.

Jus de moules réduit à glace, crémé, chinoisé, lié à la moutarde de Charroux, assaisonner.

Sauter les Saints-Jacques et les émincer.

Déglacer la poêle avec du jus d'orange, assaisonner et réserver.

Lier les lentilles avec de la sauce moutarde et dresser. Placer dessus une tranche de pomme, puis les moules, puis une nouvelle tranche de pomme et enfin les Saint-jacques en rosace.

Mousse de saumon : Hacher le saumon et les feuilles d'estragon, incorporer le beurre et mélanger le beurre de saumon et la crème fouettée, assaisonner et réserver au frais.

Réaliser le croustillant en pâte morte.

Frir les peaux de tomates.

Laver, trier, réserver les pluches de persil.