

# Fourme d'Ambert et lard croustillant en Cappucino andalou



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 300 g de [fourme d'Ambert AOC](#)  
1/2 litre de crème liquide  
100 g de beurre  
1/4 litre de lait  
2 oignons – 2 échalotes  
6 tomates  
1 poivron rouge – 1 poivron jaune  
3 gousses d'ail  
cerfeuil – huile d'olive – sel – poivre – 10 cl  
vin blanc  
100 g poitrine salée tranchée – 100 g poitrine  
fumée tranchée.

## Préparation

Epluchez et lavez et émincez tous les légumes.

Faites les suer à l'huile d'olive. Déglacez au vin blanc, faites réduire et mouillez à l'eau, assaisonnez. Faites cuire 30 mn, mixez, chinoisez.

Faites fondre la fourme d'Ambert dans la crème fraîche.

Faites blanchir la poitrine salée et la poitrine fumée, les faire sauter pour les obtenir croustillantes.

Faites réchauffer le cappuccino

Montez la réduction de fourme d'Ambert au beurre et émulsionnez à l'aide d'un mixeur.

Dressez dans un verre à cocktail le cappuccino et l'émulsion. Disposez harmonieusement le lard croustillant et une pluche de cerfeuil.

### 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'espadon 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 aumônière – 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](#)**