

# Fourme d'Ambert et poires en tarte fine



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

7 minutes



## Ingrédients

Fromage : [Fourme d'Ambert](#) 100g

Feuilletage : 1 pâte à dérouler

Poire : 2 pièces

Mache : 4 poignées

Pain d'épice : 2 tranches

Vinaigre Balsamique : 10 cl

Gentiane « salers » : 10cl

Huile de Noisette de blot l'église : 10 cl

Tomates cerises : 12 pièces

## Préparation

1. Faire des formes rectangle dans la Pâte feuilleté et piquer la.
2. Mettre le feuilletage entre 2 feuilles de sulfurisé et cuire 14 mn dans un four à 180°.
3. Epelucher les poires, les évider et tailler les en fines tranches.
4. Couper également la fourme en fine tranche.
5. Poser la fourme d'Ambert sur une grosse moitié du feuilletage et ensuite disposer les tranches de poire.
6. Passer le pain d'épice préalablement coupé en petit dés dans une poêle avec un peu de beurre puis réserver.
7. Réaliser la vinaigrette en réunissant le vinaigre la gentiane et l'huile de noisette, sel et poivre.
8. Passer votre tarte fine 6 à 7 mn dans votre four, assaisonner votre salade et disposer harmonieusement la tarte fine, la salade, les croûtons de pains d'épice ainsi que les tomates cerises.

### 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 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 cœur 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](#)**