

Fromage fort à la Lyonnaise – au St Marcellin



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Ingrédients

1 kg Tommes de chèvre sèches et de [Saint-Marcellin](#)

1/4 l bouillon de poireaux

5 cl eau-de-vie de marc

thym

estragon

sel, poivre



Préparation

Ecroûtez sommairement les tommes de chèvre, râpez-les aussi finement que possible. Ecrasez les saint-marcellin tels quels, réduisez-les en purée. Rassemblez les deux variétés de fromages dans une terrine, mouillez-les avec le bouillon de poireaux. Ajoutez thym, estragon, sel et poivre. Laissez mariner 1 jour ou 2. Triturez le tout soigneusement pour réduire la pâte granuleuse. Eventuellement, repassez-la au tamis. Déposez cette pâte de fromages dans un pot à salaison muni d'un couvercle, bouchez-le et laissez fermenter aussi longtemps que la saveur du fromage fort sera à votre goût. Cela peut demander de deux semaines à trois mois!