

Montbrison aux fruits secs



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage : 500 gr de Fourme de Montbrison](#)

- 1 mascarpone
- 10 pruneaux
- 10 abricots secs
- 150 gr de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de cognac

Préparation

Couper les fruits en petits morceaux et les faire mariner dans le cognac pendant 10 minutes. Couper la Fourme de Montbrison en tranches assez épaisses.

Mélanger le mascarpone avec les fruits secs et le cognac et poivrer. Mettre un film étirable dans une terrine, une couche de Fourme de Montbrison, et répéter l'opération autant de fois que possible.

Bien refermer avec le film. Mettre au frigo au moins 6 heures. Démouler ½ heure avant de servir avec du pain de campagne grillé et faire des petites tartines et les faire griller au four.