

# Saint Nectaire en crème et royales à la fourme d'Ambert



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

200 g de [Saint-Nectaire fermier](#)

100 g de [Fourme d'Ambert](#)

1 échalote

1 gousse d'ail

20 g de beurre

1 cuillerée à soupe de farine

30 cl de lait

40 cl de bouillon de volaille

15 cl de vin blanc sec

1 feuille de chou vert

3 cuillerées à soupe de crème liquide

2 feuilles de sauge séchée émietée (ou fraîches, finement ciselées)

1/2 échalote finement hachée

1 cuillerée à café de paprika bien rouge

2 œufs entiers et 1 jaune

sel, poivre du moulin, muscade râpée

## Préparation

1. Faites blanchir la feuille de chou 2 minutes à l'eau bouillante salée puis plongez-la dans de l'eau bien froide. Égouttez-la, épongez-la en pressant bien dans du papier absorbant. Retirez la côte centrale et hachez très finement la feuille au couteau.

2. Dans une petite casserole, réunissez la fourme d'Ambert coupée en petits morceaux, la crème, la sauge et pas mal de poivre noir du moulin. Faites fondre en remuant sur feu doux jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu. Ajoutez le chou haché, l'échalote, le paprika, mélangez bien et retirez du feu.

3. Battez les œufs et le jaune, incorporez-les doucement au fromage fondu en fouettant. Rectifiez la teneur en sel.

4. Faites chauffer de l'eau dans un cuit-vapeur. Garnissez des cercles de film étirable de façon à confectionner des cuvettes, ou utilisez de petits ramequins beurrés. Versez l'appareil à royale dans les cercles ou les moules et faites cuire environ 6 minutes à vapeur moyenne. N'y touchez pas avant le moment de servir la soupe.

5. Grattez la croûte du saint-nectaire et retirez-la. Étalez-la sur une plaque antiadhésive garnie de papier sulfurisé et faites-la griller au four à 140 °C pendant environ 20 minutes.

6. Pendant ce temps, coupez le saint-nectaire en petits dés.

7. Hachez finement l'échalote et l'ail, faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils dorent un peu et ne sentent plus « le cru ». Ajoutez la farine et mélangez vigoureusement au fouet pendant 1 minute sur feu doux. Hors du feu, ajoutez le lait, le bouillon et le vin blanc, fouettez sur feu moyen pour éliminer les grumeaux jusqu'à léger épaississement. Rectifiez la consistance avec du bouillon si nécessaire, la soupe doit être liée mais assez liquide. Ajoutez le fromage et remuez sur feu doux jusqu'à fusion complète. Poivrez bien, muscadez. Salez si nécessaire. Gardez au chaud sans bouillir.

8. Vérifiez l'état de la croûte de saint-nectaire au four : elle doit être dorée et croustillante. Sortez-la du four et détachez-la immédiatement du papier à l'aide d'une spatule. Elle doit durcir en refroidissant ; cassez-la en morceaux.

9. Démoulez les royales au centre des assiettes creuses. Versez délicatement la crème autour. Piquez une tuile de croûte de saint-nectaire,

garnissez si vous le désirez de quelques herbes ou d'une lanière de chou, et servez bien chaud avec un saint-pourçain blanc.