



## **BOUCHONS FROMAGES CRAQUANTS**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 5 mn**

### **Pour une trentaine de bouchons:**

100 g de fourme d'Ambert

50 g de ricotta ou de St Morêt

2 blancs de poireaux de 12 cm de long environ

25 à 30 g de noix concassées

Torréfier les noix pendant moins d'1 mn à la poêle.

Couper le poireau en deux dans le sens de la longueur et le laver soigneusement. Détacher les feuilles et les ébouillanter pendant 3 ou 4 mn pour qu'elles soient cuites. Les réserver en les posant les unes à côté des autres sur du papier absorbant.

Laisser la fourme d'Ambert à température ambiante avant de travailler à la fourchette avec la ricotta ou le cream cheese jusqu'à ce qu'elle soit le plus lisse possible.

Étaler la pâte de fromage sur un tapis en silicone ou du papier sulfurisé sur un bande assez longue et pas trop large.

Poser une ligne de noix torréfiées sur toute la longueur et rouler la feuille de silicone pour former un boudin enfermant les noix.

Laisser refroidir un peu ce boudin en le mettant 15 mn au réfrigérateur puis le couper en petites portions d'1 cm de long.

Envelopper ces petites portions avec les feuilles de poireau comme sur la photo en égalisant chaque bouchon pour qu'ils soient tous de la même taille.

Présenter sur un plat, en tenant fermé avec un bâtonnet ou simplement en appuyant suffisamment pour que cela tienne, à moins de coller avec une pointe de crème de fromage.