

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CREME DE POIRES À LA FOURME D'AMBERT**

**pour 5 à 6 personnes :**

**2 grosses poires (Passe-crassane) - 200g fourme d'Ambert - 1 échalion (ou grosse échalote) - 1 gousse d'ail - 20g beurre 1/2 sel 4 peaux de poireau blanc (facultatif) - 1l bouillon de volaille - 10cl vin blanc - 20cl crème liquide légère à 12 ou 15% -**

**Faire revenir (sans dorer) l'ail et l'échalote hachés dans le beurre. Découper en cubes les poires pelées et évidées. Les mettre dans la cocotte avec les poireaux lavés et émincés. Faire cuire 10 minutes à feu moyen. Déglacer au vin blanc. Verser le bouillon. Porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire 30 minutes. Au bout de ce temps ajouter la fourme d'Ambert écroûtée et coupée en cubes. Tout en remuant la laisser fondre 5 minutes. Mixer au mixeur plongeant ou au blender en ajoutant la crème légère. Goûter, saler et poivrer à votre convenance.**

**Servir chaud avec des mouillettes de pain de campagne légèrement toastées tartinées de fourme d'Ambert.**

**\*cette recette peut être préparée la veille. A réchauffer à feu doux sans faire bouillir.**