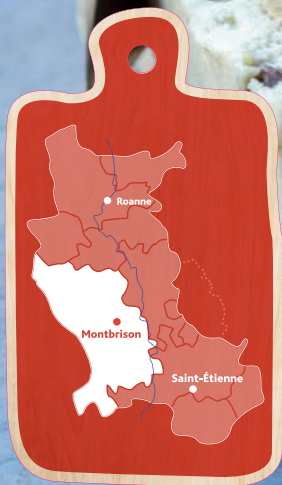


Nougats *de Fourme*

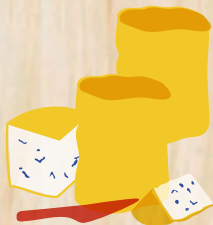


Nougats *de Fourme*



Ingédients

- 200 g de Fourme de Montbrison AOP
- 50 g de mascarpone
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de fruits secs
- Confiture
- Mesclun



Recette

Sortir la fourme au moins 2h avant pour qu'elle soit à température ambiante.

La couper en deux et mixer la première partie avec le mascarpone et la crème.

Couper en cubes le reste de la fourme. Pendant la préparation, torréfier les fruits secs, puis mélanger le tout.

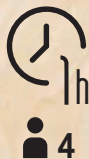
Verser dans une terrine et réserver au froid.

Servir avec une confiture et une petite salade de mesclun.

Panna cotta de potimarron *et sa mousse de fourme*



Panna cotta de potimarron *et sa mousse de fourme*



Ingédients

- 1 oignon
- 500 g de potimarron
- 500 g de crème
- 6 feuilles de gélatine trempées dans l'eau
- 200 g de fourme
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 30 g de noisettes hachées



Recette

Faire suer l'oignon. Ajouter le potimarron coupé en morceaux, 450 g d'eau et assaisonner. Cuire 15 min. Mixer avec 100 g de crème et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter 3 feuilles de gélatine. Bien fouetter. Dresser en assiette creuse et réserver au frais.

Faire bouillir la fourme avec 200 g de crème. Mixer et ajouter 3 feuilles de gélatine. Bien fouetter. Mettre 15 min au frais. Monter 200 g de crème fouettée, puis incorporer délicatement au mélange fourme-crème. Réserver au frais 6 h.

Étaler la pâte feuilletée. Couper des lanières de 5 mm x 20 cm.

Badigeonner d'œuf, puis saupoudrer de noisettes hachées. Cuire entre deux plaques sur du papier sulfurisé 12 minutes à 200°C.

Former des quenelles de mousse avec 2 cuillères. Disposer sur la panna cotta quelques feuilles de mesclun et une allumette aux noisettes.

Croque-monsieur *à la Fourme de Montbrison AOP*



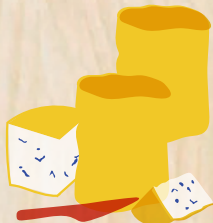
Croque-monsieur

à la Fourme de Montbrison AOP



Ingédients

- 8 tranches de pain de mie rustique
- 200 g de Fourme de Montbrison AOP
- 50 g de gruyère râpé
- 4 c à s de crème épaisse
- 4 fines tranches de jambon blanc ou sec



Recette

Préchauffer le four à 200° C

Étaler du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et y placer la moitié des tranches de pain de mie.

Assembler les croque-monsieur en déposant sur chaque tranche de pain de mie, la moitié du jambon préalablement découpé à la taille du pain de mie, puis de fines tranches de Fourme de Montbrison. Recouvrir ensuite du reste du jambon. Disposer l'autre moitié de pain de mie sur la dernière couche de jambon.

Une fois tous les croque-monsieur assemblés, disposer une cuillerée de crème sur chacun d'eux puis parsemer de gruyère râpé. Pour encore plus de gourmandise, ajouter quelques morceaux de Fourme de Montbrison par-dessus.

Enfourner 10 minutes environ jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.