

Entrées froides au fromage

Fourme d'ambert sur toast de brioche, cerise amarena



12 min **10 min** **2 min** **0** **547**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fourme d'Ambert sur toast

320 g **Fourme d'Ambert**
16 **Cerise(s) au sirop**
1 **Brioche**

Ingrédients pour la salade

4 **Salade(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vinaigre
balsamique**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre Mignonette**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Tailler un long bâton de fourme d'environ 1,5 cm de côté par personne. Couper les extrémités et réserver.
- 2 Tailler les cœurs de sucrine en quartiers et enlever la partie dure à la base. Réserver sur une assiette.
- 3 Préchauffer le grill du four.
- 4 Parer les bords de la brioche pour ne garder que la mie.
- 5 Tailler des bandes de brioche un peu plus larges que les parts de fourme.

Étape 2

Cuisson du toast

- 1 Passer les toast de brioche sous le grill.
- 2 Les laisser griller pendant 20 secondes en surveillant. Les retourner et les laisser pendant quelques secondes de plus sur l'autre face.
- 3 Sortir les brioches du four et réserver.
- 4 Pour griller les brioches sans four, utiliser un grille-pain.

Étape 3

Dressage

- 1 Poser les toasts de brioche sur une assiette.
- 2 Poser les coeurs de sucrine sur une autre assiette, les assaisonner avec du vinaigre balsamique, de la fleur de sel, un trait d'huile d'olive et un peu de poivre.
- 3 Prendre les sucres, les disposer sur les assiettes de dressage.
- 4 Déposer à côté les toasts de brioche, la Fourme d'Ambert dessus.
- 5 Déposer quelques cerises en ligne sur la fourme.
- 6 Verser trois cuillères à soupe de sirop de cerise dans l'assiette contenant le reste de vinaigrette de la salade, mélanger.
- 7 Arroser la fourme, la salade et l'assiette avec cette sauce.