Thomas Boullault

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

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.

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 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 sucrines, 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.