

Aumônières aux figues et fourme d'ambert



1h30 **35 min** **25 min** **30 min** **179**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

3 **Figue fraîche**
60 g **Fourme d'Ambert**
1 **Beurre doux**

Ingrédients pour la pâte à crêpes

170 g **Farine**
35 cl **Lait entier**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
15 g **Beurre doux**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Tamiser la farine, puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
- 2 Dans le puits, ajouter les œufs et le sel.
- 3 Avec un fouet, mélanger d'abord les œufs sans incorporer de farine.
- 4 Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
- 5 Fondre le beurre en dés dans une casserole, stopper la cuisson quand il devient noisette en trempant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
- 6 Incorporer le beurre à la pâte tout en mélangeant au fouet. Prendre soin de laisser les particules blanches du beurre au fond de la casserole.
- 7 Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes sous un torchon.

Étape 2

Cuisson des crêpes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile.

- 2 Étaler l'huile sur la poêle avec une feuille de papier absorbant.
- 3 Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte à crêpe et laisser cuire quelques secondes.
- 4 Quand la surface de la crêpe n'est plus humide, la retourner à l'aide d'une spatule pour la faire colorer de l'autre côté.
- 5 Quand la crêpe est cuite des deux côtés, la débarrasser sur une assiette et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 3

Préparation de la farce

- 1 Laver les figues et les couper en deux.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les demi-figues et les faire cuire 2 minutes des deux cotés.
- 3 Les retirer du feu et les réserver.
- 4 Couper la fourme d'Ambert en tranches, réserver.

Étape 4

Préparation des aumônières

- 1 Préchauffer le four à 160°C(Th.5-6).
- 2 Sur chaque crêpe, mettre au milieu une demi-figue et une tranche de fourme d'Ambert.
- 3 Lever les bords de chaque crêpe, les froncer et les fermer avec de la ficelle de cuisine.
- 4 Placer les aumônières dans un plat allant au four.
- 5 Enfourner les aumônières et les faire chauffer 20 minutes, le temps de faire fondre le fromage.

Étape 5

Dressage

- 1 Retirer le plat du four et servir les aumônières bien chaudes.