



Fromages

Terrine de fourme d'ambert



3h15 **15 min** **0** **3h** **376**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la terrine de fourme d'ambert

600 g **Fourme d'Ambert**
100 g **Beurre**
2 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
2 c. à soupe **Chapelure**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Laisser le beurre à température ambiante afin qu'il ramollisse.
- 2 Dans un saladier, travailler le beurre avec le dos de la cuillère en bois afin qu'il devienne mou et malléable.
- 3 Ôter la croûte de la fourme d'Ambert à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Mélanger le beurre et la fourme d'Ambert, la chapelure et la crème épaisse.
- 5 Travailler les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte assez souple.
- 6 Assaisonner avec du poivre et mélanger.
- 7 Verser dans une terrine et tasser la préparation avec le dos d'une cuillère.

Étape 2

Dressage

- 1 Entreposer la terrine au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- 2 Sortir la terrine 15 minutes avant la dégustation afin qu'elle redevienne souple.