

Toasts à la fourme d'Ambert et à la poire

Bonjour à toutes et tous,

Nous nous retrouvons une dernière fois avant la soirée de Noël pour une dernière recette de fête. Sous son air simple, elle fera plaisir aux amateurs de fromages.

Peut être avec vous la même appréciation, mais je trouve que quand l'inspiration ne viens pas pour l'apéritif, l'option **toast** présente plusieurs avantages. De un c'est facile à préparer. De deux, on peut varier les saveurs à convenance. De trois, il y a toujours quelqu'un que vous pouvez embaucher comme commis contre un peu de picorage. Pour peu que ce commis soit bavard, vous ne voyez pas le temps passer et le plateau est prêt en un rien de temps. J'adore ces moments de discussion sur tout et rien. ☐

Bref, une recette que mes proches apprécient (presque) tous les ans, est celle des *toasts à la fourme d'Ambert* et à la [poire](#). La fourme « envoie » en saveur fromage bleu tout en restant crémeux, la poire apporte de la douceur. Dans une même bouchée, on retrouve du croquant, du fondant, du moelleux, du sucré salé. C'est très bon.

Je voulais donc partager cette recette de toast fourme d'Ambert et poire en idée de dernière minute. Cela pourra peut être vous donner une dernière idée. Bonne journée ☐



- TOASTS -
FOURME D'AMBERT & POIRE

Recette : Toast fourme d'Ambert et poire

Saison de la recette : Fin Août à Mars

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 poires
- 150 g de fourme d'Ambert
- 12 à 16 tranches de pain fines (cf.1)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices (ou 1 étoile d'anis étoilé + 1 clou de girofle)
- 15 g de beurre (environ)

Réalisation

- Lavez les poires, pelez-les, retirez le trognon puis découpez les en petits dés de 0.5 mm de côté (environ)
- Dans une poêle, faites fondre le beurre puis placez y les dés de poire, les épices, le miel. Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les dés de poire soient translucides. Coupez le feu et réservez.
- Toastez les tranches de pain. Détaillez la fourme en lamelles fines compatibles de la taille de vos toasts.
- Dressage : sur les tranches de pain, placez une lamelle de fourme, une bonne cuillère à café de poire, et

disposez sur le plat de service.

- Servez à température ambiante.

Astuces :

- (1) utilisez des tranches fines de baguette ou du pain de mie à toast.
- Vous pouvez remplacer la fourme d'Ambert par du bleu (Vercors Sassenage, Auvergne..).



Toasts Fourme d'Ambert et poire
