

SNACKING



## Bouquetière printanière à la Fourme d'Ambert AOP

Recette réalisée avec



Un goût délicat, fruité et légèrement salé.  
Une texture fondante et crémeuse.  
Fabriquée dans notre fromagerie de St Flour



1 personne

1,02 € HT / portion



## Bouquetière printanière à la Fourme d'Ambert AOP



- **20 g de dés de Fourme d'Ambert AOP**  
**La Vie de Château**
- 25 g de bleu Gourmage  
La Vie de Château
- 20 cl de crème 30% MG  
Multi-usages Baignes
- 20 g de carottes en botte
- 12 g de tomates cerises allongées
- 10 g de céleri branche
- 5 g d'oignon rouge
- Paprika fumé
- Assaisonnement

1/ Réaliser la sauce au bleu : couper en cube le fromage bleu puis le mixer avec la crème liquide pour obtenir une sauce nappante et ferme. Incorporer la moitié des dés de Fourme d'Ambert AOP dans la sauce.

2/ Nettoyer tous les légumes et éplucher si besoin.

3/ Couper les légumes de façon à ce qu'ils soient faciles à dipper avec la sauce.

4/ Dresser la bouquetière : dans une verrine, disposer de la sauce dans le fond, sur 1/3 du verre, puis des dés de Fourme d'Ambert AOP et planter les légumes dans la sauce de façon harmonieuse. Saupoudrer de paprika fumé.

*Astuce du chef*

Cette bouquetière s'adapte à tous types de restauration. En apéritif en verrine, dans des bols en entrée, en saladier, en plat...