

Tir Européen / Le tireur déguste

Gratin de Fourme d'Ambert

j-l F / il y a seize années

[Gratin de Fourme d'Ambert](#)

Un délice pour ceux qui aiment les fromages avec du caractère!!

Pour 4 personnes:

- 1kg de Pomme de terre à chair ferme
- 200 g de Fourme d'Ambert
- 100g de crème fraîche
- Sel, poivre, persil hâché

Faire cuire les PDT dans leur pelure à l'eau salée, pelez-les, mettez-les dans un plat allant au four.

A part, écrasez le fromage avec la crème, ajoutez l'assaisonnement (peu de sel) et le persil.

Versez le tout sur les PDT et passez rapidement sous le gril du four pour gratiner.

Moi j'ai accompagné un gigot d'agneau avec ce gratin et un bon Gewürtztraminer

Bonne dégustation à tous

Sarah l'épouse de j-l F

giacojp / il y a seize années

[Re: Gratin de Fourme d'Ambert](#)

Pour deux personnes tu ne me connais pas je suis une bonne fourchette


giacojp

j-l F / il y a seize années

[Re: Gratin de Fourme d'Ambert](#)

Pour t'avouer, je fais cette quantité pour nous 2!! Nous sommes de bon vivant!! d'ailleurs, ça ce voit à notre silhouette...!!

Felix / il y a seize années

[Re: Gratin de Fourme d'Ambert](#)

cool... c'est light !

giacojp / il y a seize années

[Re: Gratin de Fourme d'Ambert](#)

Citation

Felix

cool... c'est light !

Tir Européen / Le tireur déguste

Gratin de Fourme d'Ambert

je pense pas!!!!!!!!!!

Kaliméra / il y a seize années

[Re: Gratin de Fourme d'Ambert](#)

C'est la même recette pour la Tartiflette , mais on y ajoute du lard fumée coupé en dés.

Tumb / il y a seize années

[Re: Gratin de Fourme d'Ambert](#)

Pour les amateurs de bonne bouffe ...

Au grill ou au BBQ ... que du light !

<http://www.chef-pierre-henri.com>

Pour les carnivores...

<http://www.chef-pierre-henri.com/modules.php?name=News&file=article&sid=69>
