

Coulommiers farci aux mendiants

Préparation conseillée 2 jours avant la dégustation

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 coulommiers au lait cru ferme
60 g de mendiants (noix, noisettes, raisin secs, noix de cajou, amandes)
50 g d'abricots secs moelleux
10 cl d'amaretto

Faire mariner les abricots dans l'amaretto pendant 20 mn (je vous conseille 1 h car je les ai mis 20 mn et le parfum de l'amaretto n'était pas assez marqué).

Couper le coulommiers en deux dans l'épaisseur. Concasser grossièrement les fruits secs avec un couteau et les répartir sur la moitié inférieure du fromage. Recouvrir les fruits secs avec les abricots égouttés et coupés en deux dans l'épaisseur. Poser la deuxième moitié du fromage sur le tout et envelopper dans un linge humide. Laisser affiner pendant 2 jours à température ambiante.

Servir accompagné d'une salade d'herbes aromatisée à l'huile de noisette et avec des tranches de pains aux noix et aux raisins.

J'ai mis le coulommiers enveloppé dans un papier sulfurisé au réfrigérateur et l'ai sorti 2 h avant de le déguster, car je me voyais mal avec le fromage dans ma cuisine à température ambiante et les risques de parfum qui s'en serait dégagé. Si vous avez une cave ce serait l'idéal.

Le coulommiers peut être remplacé par du brie.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>