

Herve au four, parfumé au vin blanc moelleux et aux amandes grillées



5 min



20 min



2-4 personnes

Ingédients

- 1 Fromage de Herve Remoudou (200 g)
- 2 c à soupe d'amandes blanches
- 3 c à soupe de vin blanc moelleux (Monbazillac ou autre)
- Poivre noir

Préparation

- > Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le Remoudou en 4 et mettez-le dans un petit plat à four (pas trop bas : attention aux débordements !). Arrosez-le de vin blanc et donnez un tour de moulin à poivre. Faites fondre 20 min au four, en mélangeant à mi-cuisson.
- > Hachez grossièrement les amandes et faites-les griller à sec, dans une poêle, sur feu modéré.
- > Saupoudrez-en sur le fromage fondu et servez aussitôt comme repas sur le pouce, avec des petites grenailles cuites en chemise, de la charcuterie, des cornichons, etc. Utilisez si possible un chauffe-plat pour éviter que le fromage ne commence à figer.
- > Super aussi à l'apéro, pour y tremper des petits morceaux de pain ou des dés de pomme.
- > D'autres idées pour parfumer votre Remoudou :
 - Petits lardons rissolés, miel et thym
 - Cerneaux de noix hachés, sirop de Liège et romarin
 - Petites lamelles de truffe à l'huile
 - Petits dés de dattes et de poire bien fondante
 - Porto et raisins secs
 - Confit d'oignons et petits dés de chorizo
 - Chutney de mangue et amandes grillées hachée

Astuce

Pour éviter une séance de nettoyage compliquée en cas de débordement, déposez une feuille de papier alu sur le plateau du four avant d'y mettre le petit plat.



Découvrir
d'autres recettes

