

Des Fromages AOP et IGP pour distraire le repas

Recette proposée par Sonia Ezgulian et photographiée par Emmanuel Auger

Jardinière toute verte à la Fourme d'Ambert AOP



Pour 4 personnes
Ustensile : râpe 4 faces

150 g de Fourme d'Ambert AOP
120 g de petits pois frais écosés
200 g de haricots verts
100 g de pois gourmands
4 oignons frais
8 asperges vertes
30 g de beurre
1 filet d'huile d'olive

Equeutez les haricots et les pois gourmands. Pelez les asperges, réservez les pointes (des tronçons de 8 cm environ) et taillez le reste de la tige en fines tranches. Portez à ébullition de l'eau salée, plongez les haricots 10 minutes, les pointes d'asperges 6 minutes, les pois gourmands 4 minutes et les petits pois et les lamelles de tiges d'asperges 3 minutes. Au fur et à mesure, égouttez les légumes verts et plongez-les dans un saladier rempli d'eau avec des glaçons pour stopper la cuisson et préserver leur belle couleur verte.

Dans une sauteuse, avec le beurre et l'huile d'olive, faites suer les oignons frais coupés en deux dans le sens de la longueur, sans coloration. Ajoutez les légumes verts, mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement en poivre et répartissez la jardinière de légumes dans les assiettes.

Frottez le morceau de Fourme d'Ambert AOP sur la râpe 4 faces, côtés gros trous, au-dessus des assiettes. Le fromage fond légèrement, dégustez sans tarder.

→ **Fromages de substitution** : vous pouvez remplacer la Fourme d'Ambert AOP par du Beaufort AOP ou de l'Ossau-Iraty AOP.