

RECETTE



Ingrédients

grissinis ou crackers
le jus d'un demi citron
350g de cœurs d'artichaut
100g de fourme d'ambre
1 CS bombée de crème
fraîche épaisse
1 gousse d'ail
sel et poivre

DIP ARTICHAUT À LA FOURME D'AMBERT

Ce fromage français au lait de vache provenant de la zone de montagne du Puy-du-Dôme en Auvergne. Il possède une AOP depuis 1972 et il est considéré comme la plus douce des pâtes persillées. Un fromage très apprécié des druides gaulois et du plus connu : Panoramix !

Démarche

1. Coupez la Fourme en gros morceaux
2. Egouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les grossièrement
3. Placez tous les ingrédients (sauf les grissinis hein) dans un robot mixeur et mixez par impulsion pour obtenir une belle texture.
4. Mettez la préparation dans un petit bol et puis, dégustez avec des grissinis ou des crackers.