Aumonière poireaux fourme d’Ambert

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 galettes de sarrasin
- 4 poireaux de taille moyenne
- 200 g de fourme d’Ambert
- 20 g de beurre pour la fondue de poireaux
- 8 noix de st jacques
- 30 g de beurre pour les carottes
- 2 branches de thym
- 2 branches de thym frais
- Une vingtaine de petites carottes
- Des brins de ciboulette pour nouer les aumônières lors du dressage

La **recette**

Etape 1

Faire revenir dans du beurre les poireaux émincés en rondelles puis ajouter la fourme d’Ambert poursuivre la cuisson jusqu’à ce que le tout soit fondu.

Etape 2

Faire chauffer une poêle avec une noix de beurre et faire cuire les St jacques 3 minutes de chaque côté.

Etape 3

Garnir chaque galette préalablement passée à la poêle de 2 c.s à s. de fondue de poireaux puis déposer 2 noix de st Jacques avant de refermer l’aumonière avec un lien.

Etape 4

Enfourner pendant 10 minutes à four chaud, 200 °C.