

# Pommes de terre tièdes et croustillantes, fourme d'Ambert et chantilly de fourme

Préparation : 20 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Pour 2 personnes :

- 3 grosses pommes de terre à chair ferme
- 200 g de fourme d'Ambert
- 150 g de crème entière liquide
- 2 tranches fines de bacon
- sel
- piment d'Espelette
- huile

1. Dans la tranche de fourme d'Ambert, découper à l'emporte-pièce un rond de 8 cm de diamètre. Poser au centre de l'assiette et réserver au frais.

2. Faire fondre la fourme d'Ambert restante dans 50 g de crème liquide entière. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Réserver au frais pendant 1 heure.

3. Eplucher les pommes de terre. Détailler deux tranches de 5 cm d'épaisseur, leur donner une forme de cylindre et le creuser au centre : on doit réaliser 6 cylindres. Faire cuire les cylindres de pomme de terre dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ. Réserver au chaud dans l'eau.

4. Détailler les restes de pommes de terre en très fin bâtonnets. Couper le bacon en très fins bâtonnets également. Les faire griller dans un bain d'huile pendant 5 à 6 minutes : les bâtonnets doivent être bien dorés. Egoutter sur du papier absorbant, saler et réserver.

5. Battre le mélange fourme/crème au fouet et ajouter petit à petit les 100 g de crème restantes. Placer dans une poche à douille et réserver au frais.

6. Procéder au dressage : sur le rond de fourme d'Ambert, placer les cylindres de pomme de terre tièdes. Les garnir de chantilly à la fourme. Poser sur le dessus les pommes de terre croustillantes au bacon. Saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette et servir aussitôt.

