

Terrine de fourme d'Ambert aux fruits et cumin

Ingrédients : pour 4 personnes

gr	500	Fourme d'Ambert
gr	100	Beurre doux
gr	50	Noix
gr	50	Figue séchée
gr	100	Abricots secs
gr	10	Graines de cumin

Préparation :

Mixer la fourme d'Ambert sans la croûte, avec le beurre en pommade
Ajouter les abricots, et les figes coupés en petits dés, le cumin et les noix
Mouler en terrine et conserver au frais +/- 2 heures avant de servir