

Le Coulommiers farci



Accompagnement **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 48 h

Pour innover, j'ai choisi cette façon originale de présenter ce Coulommiers pour Noël. Cette recette est simple et facile. Mais attention, la préparation est à réaliser 2 jours avant la dégustation de ce fromage festif.

Ingrédients

- 1 coulommiers
- 100 g de fruits secs - noix, noisettes, raisins secs et amandes
- 50 g d'abricots secs moelleux
- 50 ml d'eau de vie blanche
- 50 ml d'eau

Préparation

- 1 Faire mariner les raisins secs et les abricots dans de l'eau additionnée d'eau-de-vie pendant deux heures. J'ai utilisé de l'eau-de-vie de poire.
- 2 Couper le Coulommiers en deux dans le sens de l'épaisseur.
- 3 Déposer les fruits secs marinés et égouttés sur la moitié inférieure du fromage. Ajouter les morceaux de noix et d'amandes. Vous pouvez aussi ajouter des noisettes.
- 4 Poser la deuxième moitié du fromage sur le tout et l'envelopper dans un film alimentaire.
- 5 Laisser affiner pendant 2 jours à température ambiante. Personnellement, j'ai laissé le Coulommiers dans le tiroir du réfrigérateur le premier jour et je ne l'ai laissé sorti que le deuxième jour.
- 6 Vous pouvez servir ce fromage accompagné d'une salade verte et de tranches de pain de campagne grillé.
- 7 J'ai accompagné ce fromage d'un FIXIN vieilles Vignes. C'est un Pinot noir de Bourgogne.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

