

Dôme au fromage

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

1 petit saladier de 0,75 l
film alimentaire pour le saladier

Masse de fromage frais:

250 g de fromage frais doublecrème, Gala, par ex.

125 g de séré maigre

sel

poivre du moulin

Pesto:

1 bouquet de persil

8 feuilles d'ail des ours

1-2 gousses d'ail

3 cs d'amandes émondées, moulues

2 cc d'huile de colza

250 g de fromage doux à pâte mi-dure, fromage des vigneron, par ex., coupé en tranches de 2 mm par le fromager

persil plat pour décorer



Préparation

Préparation: env. 20 min

Réfrigération: env. 4 h

1. Masse au fromage frais: mélanger le fromage frais et le séré maigre, assaisonner.
2. Pesto: hacher finement tous les ingrédients au hachoir électrique ou à la main.
3. Recouvrir le fond du saladier de film alimentaire. Garnir avec env. $\frac{3}{4}$ des tranches de fromage. Etaler le pesto sur les tranches de fromage. Ajouter la masse de fromage frais, lisser. Recouvrir avec les tranches de fromage restantes.
4. Couvrir et réfrigérer 3 à 4 heures.
5. Démouler sur une assiette. Couper en parts.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 412 kcal; protéines: 23 g; lipides: 35 g; glucides: 2 g.