

VOYAGEZ

avec la fourme d'Ambert AOC

Faites vos bagages et
découvrez les nouvelles destinations
gourmandes du plus doux
des fromages bleus !



Savourez le plus doux des fromages bleus

La fourme d'Ambert AOC affirme sa différence !

Si sa taille lui a assuré au fil du temps une position dominante sur les autres fromages, il en va de même pour sa longévité. Son origine remonte au VIII^{ème} siècle. AOC depuis 1972, la fourme d'Ambert est aujourd'hui fabriquée exclusivement dans les zones de montagnes du Puy-de-Dôme, de huit communes de la Loire et du nord Cantal.

Le lait de montagne recueilli

auprès de 1600 producteurs, confère à la fourme d'Ambert, une saveur de terroir authentique, aux arômes subtils de plantes à fleurs. Au bout de plusieurs semaines, la vingtaine de litres nécessaire à la fabrication d'un seul fromage, s'est transformée en une pâte souple et moëlleuse habillée d'une croûte légèrement grisâtre.

Ce goût si doux et généreux a permis à la fourme d'Ambert AOC de se développer en Auvergne, dans toute la France et bien au-delà.



AOC par nature

- La fourme d'Ambert est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à pâte non pressée et non cuite, fermenté, salé après égouttage.
- La pâte est persillée, la croûte est sèche et fleurie. La fourme d'Ambert peut présenter des moisissures blanches et grises.
- La teneur en matière grasse est de 27% pour 100 gr de fromage fini.
- La fourme d'Ambert se présente sous la forme d'un cylindre de 19 cm de hauteur et 13 cm de diamètre.
- Les fourmes d'Ambert AOC ne peuvent être mises en vente sous cette appellation que 28 jours après le jour de fabrication.





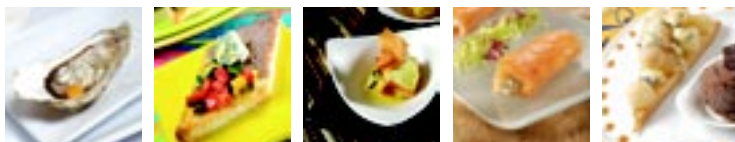
La fourme d'Ambert,
c'est comme vous voulez !

Le plus doux des fromages bleus s'associe
facilement avec de nombreux légumes,
poissons, viandes, fruits...

Pourquoi ?

Sa douceur parfumée n'écrase pas les
saveurs. Au contraire, elle les exalte.
En moins de 5' réalisez l'une de nos
destinations gourmandes. Faciles, rapides,
et surprenantes, ces idées créatives
raviront vos invités.

**Votre voyage avec la fourme d'Ambert
AOC ne fait que commencer.**



Nouvelles destinations gourmandes

Recettes réalisées par le Chef Ambertois Thierry Chelle, Toque d'Auvergne
www.hotelrestaurantlescopains.com

ENTRÉES

Olé Olé p. 4

- Tapas banane à la fourme d'Ambert
- Croquant de pommes vertes, bacon et fourme d'Ambert
- Croustillant de pain d'épice, mandarine et fourme d'Ambert

Entre deux mers p. 5

- Huîtres chaudes à la fourme d'Ambert

Parfums de Provence p. 6

- Confit de légumes du soleil, toast tapenade et fourme d'Ambert

PLATS

Sur la route des Indes p. 7

- Curry de gambas à la fourme d'Ambert

Savoureuse savane p. 8

- Frites d'igname et verrine de fourme d'Ambert

Ambert Way of life ! p. 9

- Espelette fourme burger

Soleil levant p. 10

- Rouleau de printemps à la fourme d'Ambert

Cercle polaire p. 11

- Mesclun de salades, saumon à la russe et fourme d'Ambert

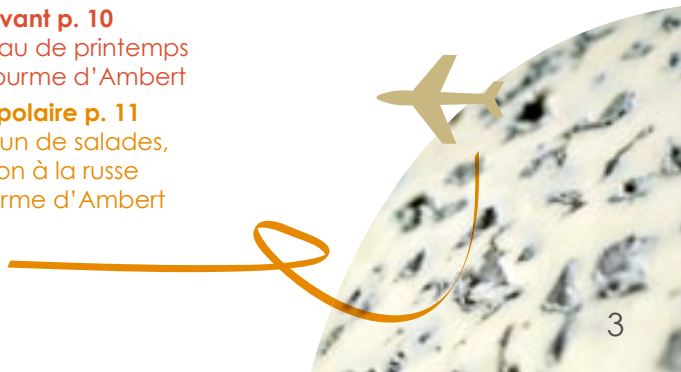
DESSERTS

Plaisirs sucrés p. 12

- Grappes de poires à la fourme d'Ambert et glace chocolat

Goûter gourmand p. 13

- Cake des Hautes Chaumes à la fourme d'Ambert



Tapas banane à la fourme d'Ambert

pour 4 personnes

1 pâte feuilletée
2 bananes
100 gr de fourme d'Ambert

1. Étaler votre feuilletage. Tailler des disques de 5 cm de diamètre.
2. Disposer sur chaque disque, une rondelle de banane et un morceau de fourme d'Ambert.
3. Remonter les bords pour obtenir une tapas.
4. Lustrer le tout au pinceau avec un jaune d'œuf.
5. Passer au four à 200° pendant 3 min.

Croquant de pommes vertes, bacon et fourme d'Ambert

pour 4 personnes

4 tranches de bacon
2 pommes vertes Grany
100 gr de fourme d'Ambert

1. Disposer un bâtonnet de fourme d'Ambert sur une tranche de bacon, puis couper en quatre rondelles.
2. Réaliser de jolis cubes de pommes vertes.
3. Alternier les cubes de pommes et les rondelles de bacon sur un pic.

Croustillant de pain d'épice, mandarine et fourme d'Ambert

pour 4 personnes

2 tranches de pain d'épice
3 mandarines
100 gr de fourme d'Ambert

1. Émietter finement le pain d'épice et le faire griller au four 1 min à 200°.
2. Mixer la fourme d'Ambert puis rouler des billes de fourme dans le pain d'épice.
3. Alternier croustillants de fourme au pain d'épice et cuisses de mandarine sur un pic.



OLE OLE



Entre 2 mers



Huîtres chaudes à la fourme d'Ambert

pour 4 personnes

12 huîtres / 100 gr de fourme d'Ambert / 1 carotte

1. Ouvrir les huîtres et décoller le nerf.
2. Disposer une perle de carotte cuite dans l'huître.
3. Ajouter un copeau de fourme d'Ambert.
4. Mettre une pointe de beurre.
5. Passer au four à 200° pendant 1 min.

Ajoutez votre grain de fourme !

Accommoder
avec de
fines tranches
de chipolatas
grillées !



Confit de légumes du soleil, toast tapenade et fourme d'Ambert

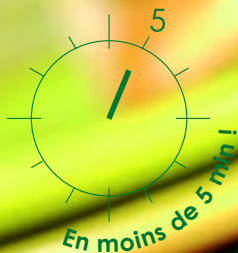
pour 4 personnes

1 poivron rouge / 1 poivron jaune / 1 courgette / 5 cl d'huile d'olive
1 pot de tapenade / 6 tranches de pain de mie / 100 gr de fourme d'Ambert

1. Tailler des tranches de pain de mie en forme de losanges. Les passer au grille-pain.
2. Tailler les légumes en petits cubes et passer à l'huile d'olive, à la poêle, pendant 2min. Saler, poivrer.
3. Toaster la moitié des tranches avec la tapenade et l'autre moitié avec les légumes confits. Lier les deux en ajoutant dessus un morceau de fourme d'Ambert.

Ajoutez votre grain de fourme !

C'est encore meilleur en ajoutant un soupçon d'huile d'argan !



Parfums de Provence



Sur la route des Indes



Curry de gambas à la fourme d'Ambert

pour 4 personnes

12 gambas / curry en quantité suffisante
100 gr de fourme d'Ambert

1. Décortiquer les gambas. Les couper en deux dans la longueur. Oter le boyau noir.
2. Poêler les gambas, ajouter les copeaux de fourme. Saler, poivrer.
3. Ajouter deux pincées de curry sur les gambas à la fourme.
4. Disposer les gambas dans une cuillère à soupe ou un petit ramequin.

Ajoutez votre grain de fourme !

**En hiver,
servir les gambas
dans une feuille
d'endives !**



SAVOUREUSE ENFIN SALVANE



Frites d'igname et verrine de fourme d'Ambert

pour 4 personnes

1 igname / 150 gr de crème fraîche / 150 gr de fourme d'Ambert

1. Éplucher l'igname au couteau et couper en frites dans la chair.
2. Laver les bâtonnets d'igname à l'eau froide. Les passer à la friteuse à 180°.
3. Mélanger 150gr de crème fraîche et 150gr de fourme d'Ambert dans un ramequin. Faire bouillir.
4. Tremper les frites d'igname dans la soupe de fourme d'Ambert.

Ajoutez votre grain de fourme !

**Accompagner
d'une petite
assiette de
charcuterie !**



Espelette fourme Burger

pour 4 personnes

4 pains burger / 4 steacks hachés de 100 gr / 2 tomates
1 salade / 200 gr de fourme d'Ambert / piment d'Espelette

1. Découper deux fines tranches de fourme d'Ambert suivant le diamètre du pain burger.
2. Faire cuire les steacks hachés à la poêle.
3. Disposer une tranche de fourme sous et sur les steacks hachés.
4. Ajouter 2 tranches de tomates, la salade et une pincée de piment d'Espelette.
5. Recouvrir le burger et passer au four à 200° pendant 2 min.

Ajoutez votre grain de fourme !

Vous pouvez également ajouter des oignons et du ketchup !



Ambert Way of life !





Soleil levant

Rouleau de printemps à la fourme d'Ambert

pour 4 personnes

8 feuilles de brick / 1 aubergine / 2 tomates / 200 gr de crevettes
200 gr de fourme d'Ambert

1. Passer à la poêle à l'huile d'olive, deux rondelles d'aubergine et de tomate. Les disposer dans une feuille de brick. Ajouter deux crevettes décortiquées et un morceau de fourme d'Ambert sur toute la longueur du rouleau de printemps.
2. Rouler le tout dans la feuille de brick.
3. Passer au four à 200° pendant 6 min.

Ajoutez votre grain de fourme !

Utiliser
les légumes
de votre choix :
choux, carottes ou
navets... conviennent
parfaitement !



Mesclun de salades, saumon à la Russe et fourme d'Ambert

pour 4 personnes

1 mesclun de salades / 8 tranches de saumon fumé
1 dl de crème fraîche / 100 gr de fourme d'Ambert

1. Malaxer la fourme d'Ambert et mélanger avec une crème fraîche fouettée.
2. Assaisonner et ajouter les herbes de votre choix.
3. Disposer la crème de fourme sur la tranche de saumon et rouler le tout.
4. Alternier le mesclun de salades et rouleau de saumon en trio dans l'assiette.

Ajoutez votre grain de fourme !

Servir avec
une vinaigrette
à l'huile de noisette
et quelques
lardons finement
grillés !



Grappes de poires à la fourme et sa glace au chocolat

pour 4 personnes

4 poires / 1 pâte feuilletée / 100 gr de fourme d'Ambert
Glace au chocolat

1. Dérouler la pâte feuilletée. Tailler 4 triangles isocèles (8 cm de côté). Cuire les triangles obtenus à 200° jusqu'à 2 cm de hauteur entre deux plaques.
2. Ouvrir le feuilletage en deux.
3. Tailler des billes ou cubes de poires, faire sauter les poires à la poêle avec du sucre de canne.
4. Disposer les billes sur le feuilletage avec les copeaux de fourme dessus.
5. Passer au four 1 min à 200°.

Ajoutez votre grain de fourme !

À déguster
avec un verre
de vin moëlleux
Coteau
du Layon



*Plaisirs
sucrés*



GOÛTER GOURMAND

Cake des Hautes Chaumes à la fourme d'Ambert

pour 8 personnes

3 œufs / 125 gr de sucre / 250 gr de farine / 1/2 sachet de levure
175 gr de beurre / 150 gr de fourme d'Ambert / 200 gr de myrtilles

1. Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre.
2. Ajouter en même temps la farine avec la levure.
3. Ensuite, incorporer le beurre fondu tiède, une pincée de sel et la fourme d'Ambert émietée en petits morceaux. Ajouter les myrtilles sans les écraser.
4. Cuire le cake dans un moule anti-adhésif dans un four à 150° pendant 45 min.

Ajoutez votre grain de fourme !

À déguster
avec un verre
de vin Côtes
d'Auvergne





PRIME

TIVE



Parrainé par les plus grands chefs français (Régis Marcon, Gilles Étéocle...) **le concours national de recettes «Les délices à la fourme d'Ambert» permet aux jeunes chefs cuisiniers en formation d'exercer leur créativité avec le plus doux des fromages bleus.** Ce concours, présidé par Pierre Roche, Maître-Cuisinier de France, est organisé tous les deux ans par les producteurs de fourme d'Ambert AOC. Chaque édition, met à l'honneur deux thèmes à travers un panier de produits de terroir relativement accessible afin que toutes les recettes soient facilement réalisables.

CONCOURS NATIONAL DE RECETTES

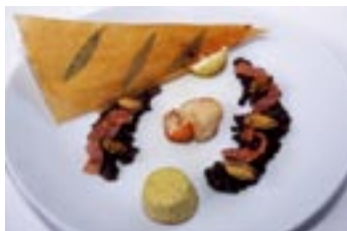
«Les délices à la fourme d'Ambert»

Retrouvez toutes les recettes du concours sur www.fourme-ambert.com



Trilogie à la fourme d'Ambert
Vinaigrette du Puy

Recette d'Alexandre LEFEVRE
Centre de Formation d'Apprentis
CEFRAL Dunkerque



Crèmeux et lentilles
à la fourme d'Ambert
Noix de Saint-Jacques rôties
Émincé de saumon fumé
Velouté de moules

Recette d'Aurélien Coutaudier
Centre de Formation d'Apprentis
du Roannais-Mably



Aumônière à l'Ambertoise
et son duo de la mer aux
saveurs du Puy

Recette de Mickaël Buisson
Lycée Hôtelier de Largentière

Roulé de saumon mi-cuit
Fourme d'Ambert et
épinards
Brochette maraîchère
aux herbes
Gâteau de merlan aux
lentilles en habit vert

Recette de Marc VIRCONDELET
C.F.A. de Haute-Saône - Vesoul



Tourte Ambertoise
«Richard de Bas»

Recette d'Aurélien VIDAL
Lycée Hôtelier Saint-Chély-d'Apcher



Cappucino andalou à la
fourme d'Ambert et aux
lards croustillants

Recette d'Olivier CANSIÈRE
Ecole des Métiers
de Saint-Germain-Laval



Les jeunes
chefs
s'éclatent
avec la
fourme
d'Ambert

Retrouvez
toutes nos destinations
gourmandes sur
www.fourme-ambert.com

Présentez
vos recettes créatives sur
contact@fourme-ambert.com

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA FOURME D'AMBERT

Chambre de commerce et d'industrie d'Ambert

B.P. 69 - 63600 AMBERT Tél. 04 73 82 01 55 - Fax 04 73 82 44 00

www.fourme-ambert.com / contact@fourme-ambert.com

