

L'AOP Fourme d'Ambert star de l'été !



Chaleur et soleil au rendez-vous... envie de fraîcheur et légèreté dans l'assiette ? L'été arrive et ça se sent !

Saison idéale pour faire le plein de vitamines en consommant sans modération fruits et légumes de saison, l'été c'est aussi le meilleur moment pour consommer l'AOP Fourme d'Ambert.

Produite avec le lait de printemps enrichi de la diversité floristique des montagnes auvergnates, elle offre une pâte plus jaune particulièrement fondante, un goût plus affirmé et une texture plus souple.

Découvrez, sans plus tarder, notre sélection de recettes estivales fraîches et savoureuses pour une cuisine d'été douce et variée : tarte de tomates à la Fourme d'Ambert, carpaccio de saumon et noix de Saint-Jacques, piccata de veau aux olives et Fourme d'Ambert ou encore millefeuille de poire et Fourme d'Ambert.

Laissez l'AOP Fourme d'Ambert, le plus doux des fromages bleus, accompagner votre été et ravir vos papilles !





a m u s e - b o u c h e

Recette proposée par David Faure du restaurant Aphrodite à Nice

La Fourme d'Ambert en carpaccio et radis noir

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

100 g de Fourme d'Ambert	julienne
4 tranches de bœuf à carpaccio [très fines]	50 g de pignons de pin grillés concassés
1 radis noir taillé en	4 feuilles de basilic
	Thaï ciselées

Sauce soja, Mirin ou à défaut vin blanc très sec
Jus de Yuzu

Assaisonner le radis noir avec quelques gouttes de sauce soja, de mirin, d'huile d'olive et de yuzu. Saler très légèrement, poivrer.

Garnir les tranches de bœuf avec le radis noir, la Fourme d'Ambert en copeaux, les pignons, le basilic.
Former des petits roulés.

Ajouter sur le bœuf une goutte d'huile d'olive, une goutte de balsamique, un tour de moulin à poivre.
Déguster bien frais.



e n t r é e

Recette proposée par Laurent Bouvier du restaurant l'Elleixir à Limonest

Tarte de tomates à la Fourme d'Ambert façon crumble

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

Pâte brisée :
500 g farine
250 g de beurre
2 jaunes d'œufs
10 cl d'eau
2 pincées de sel

Crumble :
100 g de Fourme d'Ambert
200 g de farine complète
200 g de beurre en parcelle
100 g de parmesan
1 pincée de sel

Tarte :
200 g de Fourme d'Ambert
16 belles tomates Romaine
2 branches de basilic
2 gousses d'ail
50 g de pignons de pin

Réaliser la pâte brisée : mélanger ensemble tous les ingrédients. Laisser reposer 1 h puis étaler la pâte dans un cercle à tarte. Blanchir au four.

Monder toutes les tomates. Concasser la moitié et découper les autres en rondelles.

Cuire le concassé de tomates et le déposer sur le fond de tarte blanchi. Ranger les tomates découpées en

rondelles, les assaisonner et déposer dessus la Fourme d'Ambert taillée en lamelles.

Réaliser le crumble : mélanger tous les ingrédients. Étaler sur un papier sulfurisé et cuire blond.

Repasser la tarte au four en y ajoutant le crumble en fin de cuisson. Servir aussitôt.



p o i s s o n

Recette proposée par Christian Lavault de l'Hostellerie Le Saint Laurent à Saint Laurent de Mure

Carpaccio de saumon et noix de Saint-Jacques, petite salade et nem à la Fourme d'Ambert

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de Fourme d'Ambert
16 noix de Saint-Jacques en coquilles
400 g de filet de saumon

1 carotte
1 courgette
1 tomate « cœur de Bœuf »
1 mangue coupée en petits dés

4 feuilles de brick
1 bouquet de salade mélangée
Beurre
Huile
Vinaigre balsamique

Sel et poivre
Vinaigrette de tomates :
150 g de concassé de tomates
30 g d'aneth hachée
20 cl d'huile d'olive

La veille :

Ouvrir les coquilles, séparer les noix des coraux, nettoyer et égoutter dans un torchon. Réserver au frais.

Tailler de longues et fines escalopes de saumon, les poser sur un papier film assez long. Aplatir légèrement avec un rouleau. Aligner les noix de Saint-Jacques au milieu du saumon.

Rouler ensuite le saumon autour des Saint-Jacques pour former un long et joli boudin. Mettre au congélateur une nuit entière.

Le Jour même :

Confectionner des carrés de 10 x 10 cm en feuille de brick, les beurrer avec du beurre clarifié. Tailler la carotte et

la courgette en fine julienne. Dresser la julienne au centre des feuilles de brick, ajouter des dés de Fourme d'Ambert. Refermer en confectionnant de jolis « nems ». Réserver au frais.

Confectionner la vinaigrette de tomates en mélangeant les ingrédients dans l'ordre cité.

Couper très finement le rouleau de saumon et Saint-Jacques. Dresser sur une assiette en formant une rosace. Ajouter de la fleur de sel, la vinaigrette de tomates et le vinaigre balsamique. Poêler les nems dans un peu d'huile d'olive.

Dresser sur un petit bouquet de salade en ajoutant une brunoise de mangue et les dés de tomates.



v i a n d e

Recette proposée par Aurélie Hatchigüian de l'Atelier de la Cuisine à Marseille

Picatta de veau aux olives vertes et à la Fourme d'Ambert

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

6 tranches de Fourme d'Ambert
3 escalopes de veau bien fines

1 boîte d'olives vertes
30 cl de crème fraîche liquide
1 branche de thym

1 noix de beurre
1 gousse d'ail
Pics en bois

Couper les escalopes en deux. Mixer finement les olives vertes. Étaler une petite cuillère à café d'olives vertes sur une moitié d'escalope et couvrir d'une tranche de Fourme d'Ambert.

Replier l'escalope en deux et refermer les bords avec des pics en bois.

Faire la même chose sur les autres escalopes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la branche de thym et la gousse d'ail fendue en deux.

Faire dorer les picattas sur chaque face, verser la crème, assaisonner et laisser mijoter quelques minutes pour terminer la cuisson.



d e s s e r t

Recette proposée par Olivier Canal du restaurant Les Oliviers à Lyon

Millefeuille de poires et Fourme d'Ambert

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

POUR LES TUILES :	125 g de farine	200 g de beurre fondu	25 g de miel
100 g de Fourme d'Ambert	25 cl de jus d'orange	4 poires Comice	1 citron
430 g de sucre	3 zestes d'oranges	275 g de sucre	Sorbet à la poire
	90 g d'amandes effilées		Quelques fruits rouges

Réaliser l'appareil à tuiles : Infuser les zestes d'orange dans le beurre fondu. Mélanger le sucre, la farine, le jus d'orange dans un cul de poule. Y ajouter le beurre aux zestes d'orange et les amandes effilées. Laisser reposer au frais environ 1 heure. Faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et ajouter dessus des petits dés de Fourme d'Ambert. Faire dorer au four à 180°C.

Éplucher, citronner et évider les poires. Les tailler en dés. Les mettre dans un récipient.

Faire bouillir dans une casserole 500 g d'eau et 250 g de sucre.

Hors du feu, verser le sirop obtenu encore chaud sur les dés de poire.

Une fois les dés de poire bien pochés, les égoutter.

Faire un caramel dans une poêle avec 25 g de sucre et 1 cuillère à café d'eau. Y ajouter les poires une fois le caramel obtenu et lier le tout avec le miel. Laissez refroidir et mettre au frais.

Pour le dressage : dresser dans l'assiette les dés de poires caramélisés, puis disposer dessus une tuile à la Fourme d'Ambert, une boule de sorbet poire et pour finir quelques fruits rouges en décoration.



BON À SAVOIR !

L'herbe : un élément fort de construction de la qualité des fromages !

Depuis plus de dix ans, les recherches du Pôle Fromager AOP Massif-Central ont permis d'obtenir des résultats solides montrant :

- l'apport bénéfique de la part d'herbe et du pâturage dans la ration des vaches laitières sur la qualité nutritionnelle et sensorielle des fromages,
- des teneurs enrichies en composés d'intérêt nutritionnel des fromages, par exemple les omégas 3 ou les caroténoïdes,
- une différenciation des fromages sur le plan sensoriel avec globalement une pâte plus jaune, un goût plus affirmé et une texture plus souple.

Ces résultats expliquent le choix fait par l'AOP Fourme d'Ambert de mettre l'herbe et le pâturage comme élément phare du cahier des charges.

L'AOP Fourme d'Ambert,

actrice du développement durable

L'herbe au cœur du cahier des charges de l'AOP Fourme d'Ambert

Le nouveau cahier des charges de l'AOP Fourme d'Ambert impose une durée de pâturage minimum de 150 jours.

Il faut dire que c'est toute la richesse et la biodiversité de ce terroir auvergnat qui confèrent à la Fourme d'Ambert toutes ses qualités organoleptiques. En effet, l'alimentation de la vache laitière a une influence directe sur la texture et la saveur de ce fromage, tout simplement parce que le lait produit par une vache est composé de molécules naturelles issues directement ou indirectement de son alimentation.

Par ailleurs, la place donnée à l'herbe dans le cahier des charges de l'AOP a une incidence directe sur les paysages : la pratique de cet élevage dit extensif permet le maintien de paysages ouverts, caractéristiques des paysages de montagne auvergnats.



Une énergie propre pour les fromageries fabriquant l'AOP Fourme d'Ambert

Soucieuses de l'environnement mais consommatrices d'énergie indispensable pour les différentes étapes de la transformation fromagère, les fromageries de la filière se mettent au vert !

Après les sites de Saint Flour (Groupe 3A) et Fournols (Société Fromagère du Livradois), c'est au tour de la Fromagerie Dischamp d'investir pour passer à l'énergie bois. La nécessité de produire toujours plus de vapeur combinée à une hausse des énergies fossiles, ont incité cette fromagerie à remplacer son ancienne chaufferie vapeur par une chaufferie bois dernière génération. Peu émettrice de CO², ce projet ouvre la voie d'un mouvement grandissant des fromagers de l'AOP vers les énergies renouvelables. Consommant des milliers de tonnes de bois d'origine forestière par an, ces installations contribuent par ailleurs à la valorisation de la filière bois du territoire et sont sources d'emplois, que ce soit au sein des fromageries et dans la filière bois.



AGENDA 2014

Ambert, Saint-Flour, Clermont-Ferrand, Lyon, Nice mais aussi Lille... autant de villes théâtre de manifestations et d'animations autour de l'AOP Fourme d'Ambert en 2014.

Demandez le programme !

6 juillet /// Ambert Cyclo sportive Les Copains

La Fourme d'Ambert sera l'invitée d'honneur de l'apéro cyclo le samedi 5 juillet en prélude de la 27^{ème} édition de cette cyclo sportive.

Du 15 au 20 juillet /// Ambert Festival International La Ronde des Copains du Monde

L'incontournable défilé des nations qui lance le festival sera placé cette année encore sous le signe de l'AOP Fourme d'Ambert avec des ateliers tapas et de nombreuses dégustations !

2 & 3 août /// Saint Flour Fiesta Del País

Véritable vitrine de l'agriculture du territoire, la Fiesta Del País se déroule dans une ambiance festive et conviviale. Ce rendez-vous est l'occasion de mettre en valeur les performances de l'agriculture d'aujourd'hui. Avec de nombreuses démonstrations de sa fabrication et des dégustations, l'AOP Fourme d'Ambert sera partenaire de cette 20^{ème} édition.

5 & 6 septembre /// Clermont-Ferrand Happy Fourme

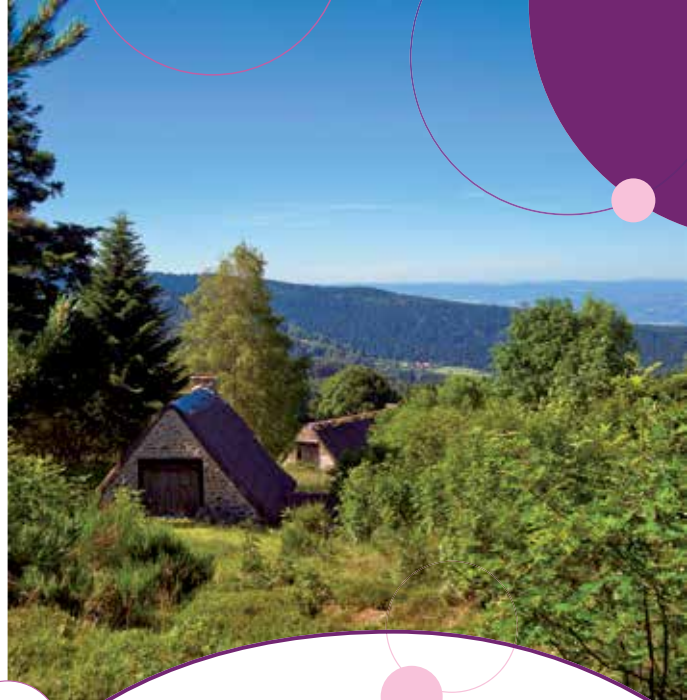
Pour la 2^{ème} fois, la place de la Victoire à Clermont-Ferrand prendra des allures de prairies fleuries durant 2 jours. Au programme : des démonstrations, des ateliers culinaires et des dégustations gratuites rythmées par de nombreux concerts orchestrés par la Coopérative de Mai.

20 septembre /// Lyon

La célèbre place des Terreaux à Lyon accueillera le temps d'une journée la grande dame au cœur tendre à l'initiative des **Toques Blanches Lyonnaise**, réseau de 130 chefs lyonnais avec lequel l'AOP Fourme d'Ambert collabore régulièrement à de nouvelles recettes.

11 octobre /// Nice Happy Fourme

Le 11 octobre, ce sera au tour de la place Garibaldi à Nice d'accueillir l'AOP Fourme d'Ambert pour une nouvelle journée savoureuse ; En 2013, plus de 6 000 personnes ont participé à cet événement gratuit organisé en partenariat avec les Toques Brûlées Nice Côte d'Azur.



Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.fourme-ambert.com



Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert
BP 69 - 63600 Ambert

Tél : 04 73 82 01 55 - Fax : 04 73 82 44 00

contact@fourme-ambert.com

www.facebook.com/FourmeAmbert



CONTACTS PRESSE :

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

- Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluslest.com
- Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quipluslest.com



AOP
**FOURME
D'AMBERT**



Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Beaufort • Comté • Salers



AOP Fourme d'Ambert,
Le voyage des saveurs