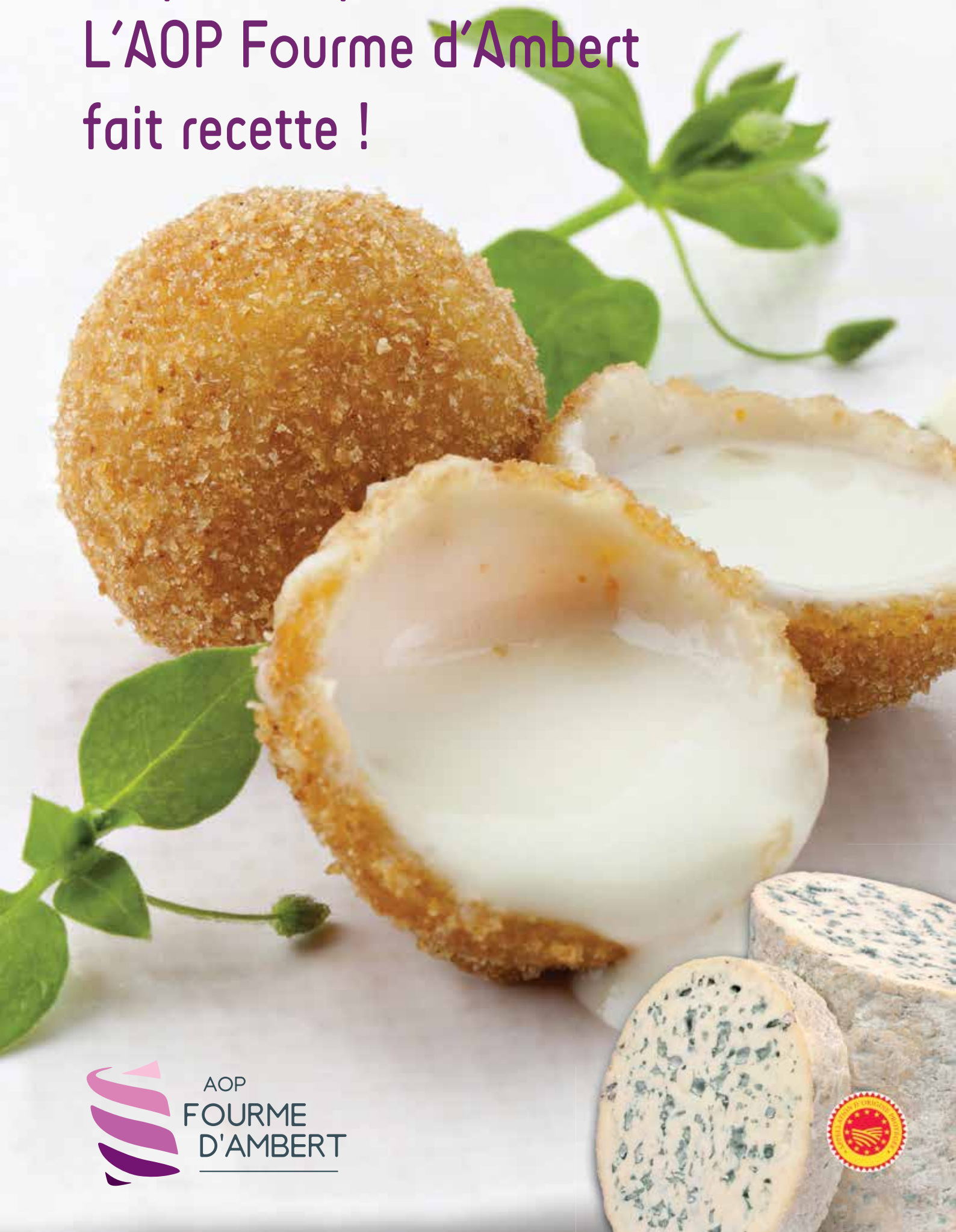
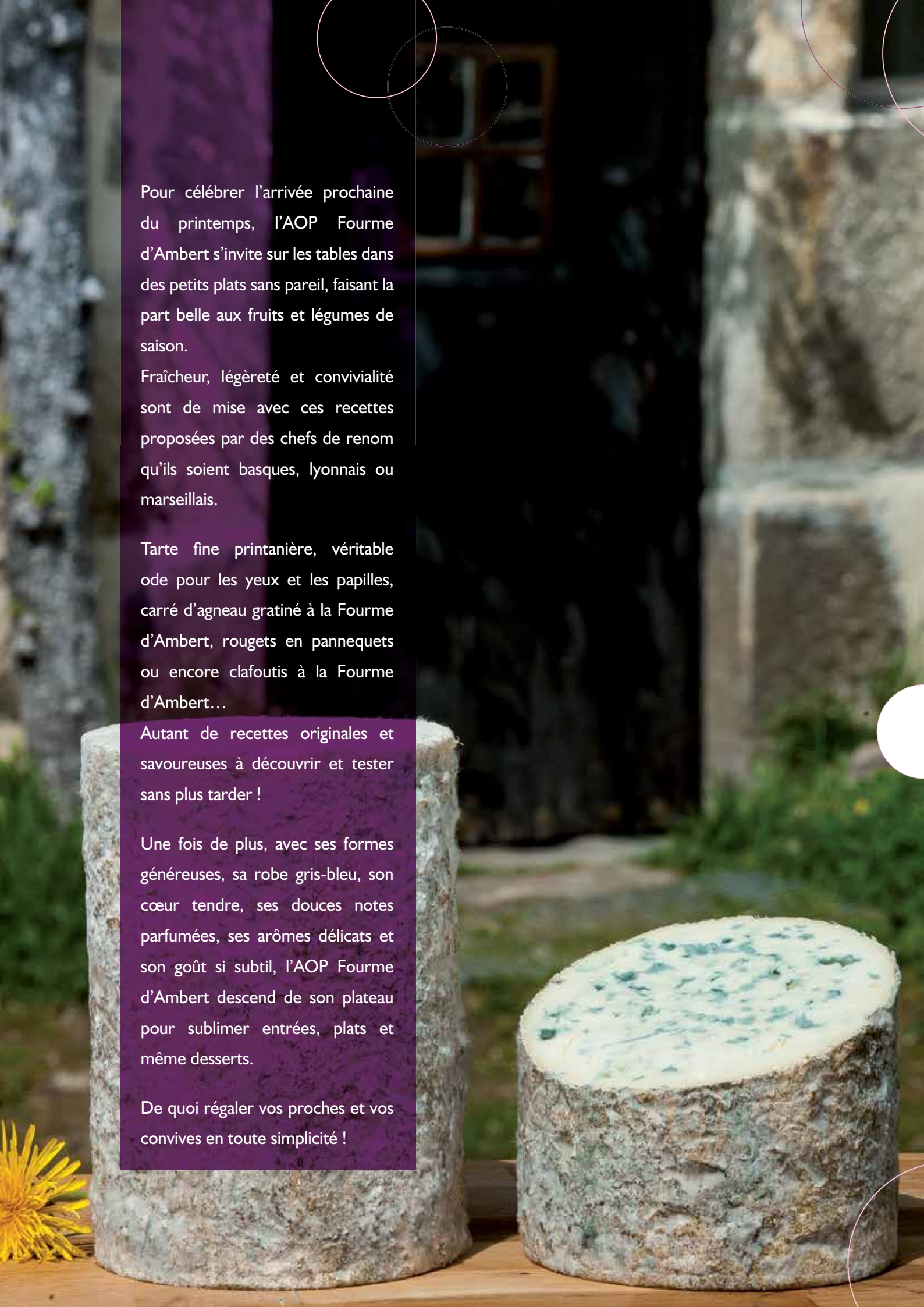


# Au printemps, L'AOP Fourme d'Ambert fait recette !



The image shows two wheels of Fourme d'Ambert cheese resting on a wooden surface. The wheel on the left is taller and narrower, while the one on the right is shorter and wider. Both wheels have a thick, textured rind that is greyish-blue with some white mold. The top of the shorter wheel is cut, revealing a pale yellow interior with prominent blue-green veins of mold. The background is a blurred outdoor setting with stone walls and greenery. A purple text box is overlaid on the left side of the image, containing several paragraphs of text. There are also some decorative white circles and a yellow flower in the bottom left corner.

Pour célébrer l'arrivée prochaine du printemps, l'AOP Fourme d'Ambert s'invite sur les tables dans des petits plats sans pareil, faisant la part belle aux fruits et légumes de saison.

Fraîcheur, légèreté et convivialité sont de mise avec ces recettes proposées par des chefs de renom qu'ils soient basques, lyonnais ou marseillais.

Tarte fine printanière, véritable ode pour les yeux et les papilles, carré d'agneau gratiné à la Fourme d'Ambert, rougets en pannequets ou encore clafoutis à la Fourme d'Ambert...

Autant de recettes originales et savoureuses à découvrir et tester sans plus tarder !

Une fois de plus, avec ses formes généreuses, sa robe gris-bleu, son cœur tendre, ses douces notes parfumées, ses arômes délicats et son goût si subtil, l'AOP Fourme d'Ambert descend de son plateau pour sublimer entrées, plats et même desserts.

De quoi régaler vos proches et vos convives en toute simplicité !



## Tarte fine printanière, copeaux de Fourme d'Ambert, huile de pimprenelle

Recette proposée par Christophe Foulquier et Stéphane Perez du traiteur C Gastronomie à Lyon

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

120 g de Fourme  
d'Ambert  
2 champignons de Paris  
1 betterave chioggia  
1 betterave jaune  
1/2 pomme  
1 petite tomate Roman  
Striped  
2 radis ronds  
8 asperges sauvages

1 oignon rouge  
Cœur de frisée fine  
Pousses de Red Chard  
Pousses d'épinard  
Basilic  
Fleurs comestibles  
Aneth  
Pimprenelle  
Fleur de sel, poivre du  
moulin

**PÂTE SABLÉE :**  
500 g de farine  
250 g de beurre tempéré  
10 g de sel fin  
20 g de sucre  
1 œuf  
120 g d'eau

**PURÉE DE FENOUIL :**  
1 bulbe de fenouil

1/2 citron confit  
1 c. à café de miel de  
châtaignier  
Huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

**HUILE DE PIMPRENELLE :**  
1 botte de pimprenelle  
Huile d'olive

Rincer tous les légumes et les couper en copeaux le plus finement possible. Cuire les asperges à l'anglaise [dans un grand volume d'eau salée]. Les rincer abondamment sous l'eau froide et les laisser refroidir. Tailler la Fourme d'Ambert en petites tranches.

#### PÂTE SABLÉE :

Tamiser la farine. Sabler ensemble la farine et le beurre. Incorporer le sel, le sucre puis l'eau et l'œuf. Framer la pâte [l'écraser sur un plan de travail] pour la rendre lisse et homogène. Réserver au frais au moins 2 h. Préchauffer le four à 170°C. La placer dans un cercle et enfourner à blanc pendant 20 mn.

#### PURÉE DE FENOUIL :

Émincer finement le vert et le blanc du bulbe de fenouil puis le citron confit. Les faire suer dans un filet d'huile

d'olive avec le miel de châtaignier.

Laisser compoter environ 30 mn à feu doux en remuant de temps en temps. Mixer, saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement si besoin.

#### HUILE DE PIMPRENELLE :

Chauffer très légèrement l'huile d'olive. Ajouter la botte de pimprenelle. Filtrer la casserole. Laisser infuser puis refroidir. Mixer en blender.

#### MONTAGE :

Napper le fond de tarte de purée de fenouil. Disposer harmonieusement toute la garniture [copeaux de légumes, tranches de Fourme d'Ambert, herbes aromatiques, fleurs]. Terminer le dressage par un tour de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel et un trait d'huile de pimprenelle.



## Pannequet de rouget à la Fourme d'Ambert, barigoule d'artichauts au jus de favouilles et fleurs de courgettes en tempura au cœur coulant de Fourme d'Ambert

Recette proposée par Sylvain Robert de L'Aromat<sup>\*</sup> à Marseille

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de Fourme d'Ambert  
8 rougets [100 à 200 g]  
2 bouquets d'artichauts violets

0,5 l de bisque de favouille (petit crabe)  
50 g de lard paysan  
4 fleurs de courgettes  
100 g de farine à

tempura  
16 cl d'eau gazeuse  
2 gousses d'ail  
1 carotte  
1 échalote  
Vin blanc

1/2 botte de ciboulette  
Huile d'olive  
Sel, poivre

Tailler 4 gros dés de Fourme d'Ambert de 2 cm de côté et les passer au congélateur afin de les durcir. Écailler, lever, désarçeter les rougets, réserver au frais. Détailler en petits dés la carotte et l'échalote, tailler le lard en petits lardons et écraser l'ail en chemise. Tourner les artichauts, tailler en 4 dans la hauteur. Faire suer à l'huile d'olive la carotte, l'échalote, les lardons. Ajouter les artichauts, déglacer au vin blanc, ajouter 0,5 l de bisque de favouille et laisser cuire à petit feu environ 15 mn. Parer\* les fleurs de courgettes, retirer le pistil, farcir avec le gros dé de Fourme d'Ambert congelé et plier le haut de la fleur sur elle-même.

Disposer 8 filets de rouget, côté peau sur la planche. Assaisonner puis disposer dessus une tranche de Fourme d'Ambert. Disposer par-dessus les 8 filets restant, côté peau vers le haut. À l'aide de tiges de ciboulette, nouer les 8 pannequets aux deux extrémités.

Mélanger au fouet la farine à tempura et l'eau gazeuse pour la pâte à beignet. Cuire les rougets dans une poêle anti-adhésive de 4 mn de chaque côté. Tremper les fleurs de courgettes dans la pâte à tempura et les frire sans les ouvrir. Dresser harmonieusement le tout dans une assiette avec en fond les artichauts, les fleurs de courgettes puis les pannequets de rougets.

\* Parer : Supprimer les parties non présentables



## Carré d'agneau des Pyrénées gratiné à la Fourme d'Ambert, Tripox (boudin d'agneau) et ses petits légumes bio

Recette proposée par Stéphane Poulin du Zoko Moko à Saint Jean-de-Luz

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de Fourme  
d'Ambert  
4 carrés d'agneau des  
Pyrénées de 250 g  
environ

2 tripox d'agneau  
(boudin d'agneau)  
100 g de beurre  
+ 20 g pour la cuisson  
1 jaune d'œuf

100 g de chapelure  
4 mini-carottes  
4 mini-navets  
4 mini-blettes  
4 mini-poireaux

20 pois gourmands  
2 artichauts poivrade  
4 tomates cerise  
Sel, poivre

### PRÉPARATION :

Cuire séparément tous les légumes à l'eau salée et les rafraîchir à l'eau glacée puis bien les égoutter. Assaisonner, colorer les carrés et cuire au four à 200° pendant 12 min environ. Couper les tripox en deux et les cuire doucement à la poêle dans du beurre. Mixer la Fourme d'Ambert et le beurre ensemble et ajouter le jaune d'œuf.

### MONTAGE :

Étaler l'appareil à la Fourme d'Ambert sur les carrés, parsemer de chapelure et colorer au grill du four. Réchauffer les petits légumes dans une noisette de beurre. Dresser.



## Clafoutis à la Fourme d'Ambert

Recette proposée par Arai Tsuyoshi du restaurant Au 14 Février à Lyon

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

40 g de Fourme  
d'Ambert  
3 œufs

200 g de sucre  
130 g de farine  
40 cl de lait

80 g de beurre  
240 g de compote  
de cerises

80 g de glace à la  
vanille  
Sucre glace

### PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180° C.

Tamiser 100 g de farine.

Dans un bol, battre les œufs. Ajouter le sucre, le sel et la farine. Ajouter progressivement le beurre préalablement fondu et le lait.

Beurrer et fariner un plat rond inox.

Verser l'appareil puis disposer la Fourme d'Ambert dans ce même plat. Enfourner et cuire pendant 15 mn.

Saupoudrer le sucre glace à la sortie du four. Disposer la compote de cerises et la glace à la vanille sur le clafoutis.

## L'AOP Fourme d'Ambert

Fleuron de la gastronomie française, l'AOP Fourme d'Ambert se classe parmi les 10 premières AOP françaises.

### ... Une histoire passionnante

Jugez un peu... L'histoire raconte que les druides connaissaient déjà la Fourme d'Ambert et l'utilisaient pour célébrer leur culte à « Pierre-sur-Haute », le point culminant du massif du Forez, en Auvergne. Plus tard, au XVIII<sup>e</sup> siècle, la Fourme d'Ambert servait de monnaie d'échange pour la location des jasseries, ces fermes d'estives couvertes de chaume, qui jalonnent les Monts du Forez. À partir du XX<sup>e</sup> siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour garantir une meilleure qualité du produit.

### ... La richesse d'un terroir préservé

Fabriquée à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbes (exclusivement issues des fourrages de la zone d'appellation) la Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée. Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire.

### ... Un fromage d'exception pour une cuisine créative !

La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte les saveurs et se prête à toutes les envies, qu'elles soient salées, sucrées ou les 2.

Réaliser des recettes avec la Fourme d'Ambert est un véritable jeu d'enfants auquel se prêtent de nombreux chefs avec amusement et spontanéité.

### De fil en aiguille, le saviez-vous ?...

Le développement du bleu (Penicillium Roqueforti) est tout un art. Lors de la fabrication, le fromager « coiffe » les grains de caillé, c'est-à-dire qu'il favorise la formation d'ouvertures dans la pâte. Il va ensuite transpercer de part en part le fromage à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire.

Au minimum 28 jours d'affinage feront le reste...



### CHIFFRES CLÉS

- 19 litres de lait pour une fourme de 2,2 kg environ
- Près de 5 500 tonnes produites / an
- Au minimum 28 jours d'affinage

### Production

- 60 millions de litres de lait collectés/an
- 1 300 producteurs de lait
- 4 producteurs fermiers
- 6 fromageries

### Des formes généreuses

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 2,2 kg
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

### LE CAHIER DES CHARGES IMPOSE NOTAMMENT

- une durée de pâturage minimum de 150 jours
- l'interdiction des OGM et de l'huile de palme dans les concentrés distribués aux animaux
- toutes les étapes de fabrication, de la production du lait à l'affinage via la transformation, doivent être réalisées dans l'aire géographique de l'AOP



# NOUVEAU sur les smartphones !!

Depuis le début de l'année, l'AOP Fourme d'Ambert s'affiche désormais sur tous les smartphones grâce au tout nouveau site mobile <http://m.fourme-ambert.com>

Gourmand et pratique, ce nouveau dispositif répond aux standards et pratiques du web multi-écrans. Cette application offre ainsi de nombreuses fonctionnalités, qui réveilleront les papilles des utilisateurs :

- un moteur de recherche de recettes, visuel et ergonomique,
- des fiches recettes gourmandes, structurées et adaptées pour une consultation en situation de mobilité,
- la géolocalisation des revendeurs de la Fourme d'Ambert,
- la présentation du fromage (historique, process de fabrication, zone de production...)

## Bonne navigation !



Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

**[www.fourme-ambert.com](http://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](mailto:contact@fourme-ambert.com)

[www.facebook.com/FourmeAmbert](http://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@quiplusest.com](mailto:anne-cecile.runavot@quiplusest.com)
- Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86  
[marc.chaumeix@quiplusest.com](mailto:marc.chaumeix@quiplusest.com)



Conception : [www.quiplusest.com](http://www.quiplusest.com)  
Crédits photos : Ludovic Combe, Victoria Pulido  
Impression : All Numeric

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



AOP Fourme d'Ambert,  
**Le voyage des saveurs**

