

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Fourme d'AMBERT 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^e 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^e siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour garantir une meilleure qualité du produit.

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...



Tous les parfums d'un terroir...

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. Ce sont la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et délicat.

Reconnue AOC* depuis 1972, la Fourme d'Ambert est désormais une AOP**. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe (exclusivement des fourrages de la zone d'appellation).

Les conditions de production, de l'alimentation des animaux à l'affinage des fromages, sont fixées dans un cahier des charges contrôlé de façon indépendante. Les vaches doivent notamment pâturer un minimum de 150 jours par an ! Et l'hiver, le fourrage qu'elles reçoivent provient exclusivement de la zone d'appellation. À noter l'interdiction d'utiliser les OGM et l'huile de Palme pour l'alimentation des animaux.

* Appellation d'Origine Contrôlée - ** Appellation d'Origine Protégée.



L'AOP Fourme d'Ambert en chiffres...

Il faut une vingtaine de litres de lait cru ou thermisé pour fabriquer une fourme d'environ 2 kg, 19 cm de haut et 13 cm de diamètre. Avec près de 5 300 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 1 200 producteurs de lait
- 4 producteurs fermiers
- 6 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Les **CONSEILS** de mon **crémier-fromager**

L'AOP Fourme d'Ambert, comment la choisir ?

Elle peut vous être proposée en 1/2 fourme, que vous présenterez à vos invités en fromage unique sur un plateau, accompagnée de quelques poires en dégustation. Vous pouvez également l'acheter en parts, mais vous pourrez également la trouver entière présentée debout dans son costume léger gris bleuté.

Son cœur doit révéler une pâte ivoire au persillage bien développé et assez régulier. Au toucher, la Fourme d'Ambert doit se révéler souple et dégager une douce odeur subtile de sous-bois.

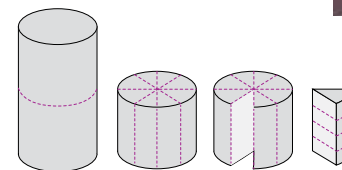
Comment la conserver ?

La Fourme d'Ambert AOP se conserve idéalement quelques jours au frais dans son papier d'origine. Si vous la choisissez un peu jeune, vous pourrez la laisser s'affiner plusieurs jours, voire quelques semaines dans le bas de votre réfrigérateur. Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante au moins une heure avant la dégustation.

Comment la présenter et la découper ?

Si elle peut être servie debout (entière ou en 1/2), la Fourme d'Ambert est généralement découpée et vendue en rondelles.

Il vous suffit alors de la déguster en découpant des portions, comme dans un camembert.



Comment la déguster ?

Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût doux tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus. **C'est toute cette douceur** qui lui permet de s'accommoder à tous les moments clés du repas. Elle trouvera naturellement sa place sur un beau plateau de fromages mais pourra également s'associer dans de nombreux mets salés ou sucrés.

Accord mets et vins

- **Côté pains**, elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement passé au grill.
- **Côté vins**, les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraîchissante l'accompagneront divinement bien (Côtes d'Auvergne) mais les vins plus moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de Frontignan sauront parfaitement libérer tous ses arômes.
- **Côté fruits**, n'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes...) et frais (figues, framboises, cerises ou même bananes !) ou des chutneys de mangue.

Suggestion de plateau de fromages

Pour un plateau complet des plus harmonieux, associez la Fourme d'Ambert avec d'autres fromages AOP de la région Auvergne : que ce soit le Saint-Nectaire, le Cantal, le Salers ou encore le Bleu d'Auvergne à la saveur plus corsée. C'est ce que nous appelons un plateau de région ! Il existe de multiples possibilités de plateaux de fromages à thèmes : demandez conseil à votre crémier-fromager et laissez parler votre imagination !



Zoom

Comment **APLATER** la Fourme d'Ambert ?

Adapté au geste ancestral de découpe de la Fourme, le couteau **LE THIERS®** créé par Chambriard, marie avec élégance et sobriété, le savoir-faire de la coutellerie à la noblesse de cette pâte persillée. Alliance parfaite du beau et du bon...

Ce couteau **LE THIERS®**, permet d'aplayer la Fourme d'Ambert et de la découper de manière très simple.

Découvrez la vidéo de démonstration en flashant le Code ci-dessous ou sur le site internet de la Fourme : www.fourme-ambert.com



Olé ! Olé !

3 tapas à
la Fourme d'Ambert

Tapas banane à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

100 gr de Fourme d'Ambert • 1 pâte feuilletée • 2 bananes

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



Thierry **CHELLE** // Les Copains • Ambert

Recette



Croquant de pommes vertes à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. : 100 gr de Fourme d'Ambert • 4 tranches de bacon • 2 pommes vertes Grany

Disposer un bâtonnet de Fourme d'Ambert sur une tranche de bacon, puis couper en 4 rondelles. Réaliser de jolis cubes de pommes vertes. Alternier les cubes de pommes et les rondelles de bacon sur un pic.

Bonbons à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. : 100 gr de Fourme d'Ambert • 2 tranches de pain d'épices • 3 mandarines

Émietter finement le pain d'épice et le faire griller au four 1 mn à 200°C. Mixer la Fourme d'Ambert puis rouler des billes de Fourme dans le pain d'épices (ou spéculoos en chapelure). Alternier croustillants de Fourme au pain d'épices et mandarine sur un pic. Variante : ajouter des fruits secs émincés finement au mélange (raisins, noisettes, abricots). Le pain d'épices peut être remplacé par des spéculoos.



Croque éclair jambon
champignons, espuma
et copeaux de
Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 3 pers. :

80 g de Fourme d'Ambert •
3 éclairs • 100 g de crème •
50 g de lait • 30 g de jambon
blanc • 30 g de champignons de
Paris crus • 30 g de copeaux de
Fourme d'Ambert • 3 pointes
d'asperges vertes • 3 tomates
cerises rouges • 3 tomates
cerises jaunes • 3 feuilles de
basilic • 3 fleurs comestibles •
3 feuilles de roquette • 1 radis
long • Huile de noisette • Sel,
poivre

Christophe **FOULQUIER** // C Gastronomie • Chaponost



Tailler des éclairs de 14 cm de long.

Garniture : Réaliser six rouleaux de jambon blanc, tailler les champignons, les 80 g de Fourme d'Ambert, les tomates cerises et le radis long. Réserver. Cuire les pointes d'asperges à l'anglaise, c'est à dire dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les rafraîchir dans de l'eau glacée et réserver.

Espuma (écume) : Chauffer la crème, le lait et les 30 g de Fourme d'Ambert. Filtrer si nécessaire, assaisonner et mettre le mélange dans un siphon. Gazer avec 2 ou 3 cartouches.

Dressage et finition : Tailler deux tiers du chapeau de chaque éclair, garnir d'espuma, assaisonner d'huile, sel et poivre. Ajouter la garniture, disposer le tout de manière harmonieuse, décorer avec les fleurs, servir.

Recette



Croque de polenta à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour la polenta (préparerla veille) :
125 g de polenta • ½ litre de lait •
Muscade • Sel, poivre

Pour le croque :

120 g de Fourme d'Ambert •
200 g d'aubergines • 200 g de
courgettes trompettes • 200 g de
tomates en dés • Mesclun • Huile
d'olive • Sel, poivre



Gérald **THOMAS** // Le Boudoir • Nice

Recette



La veille :

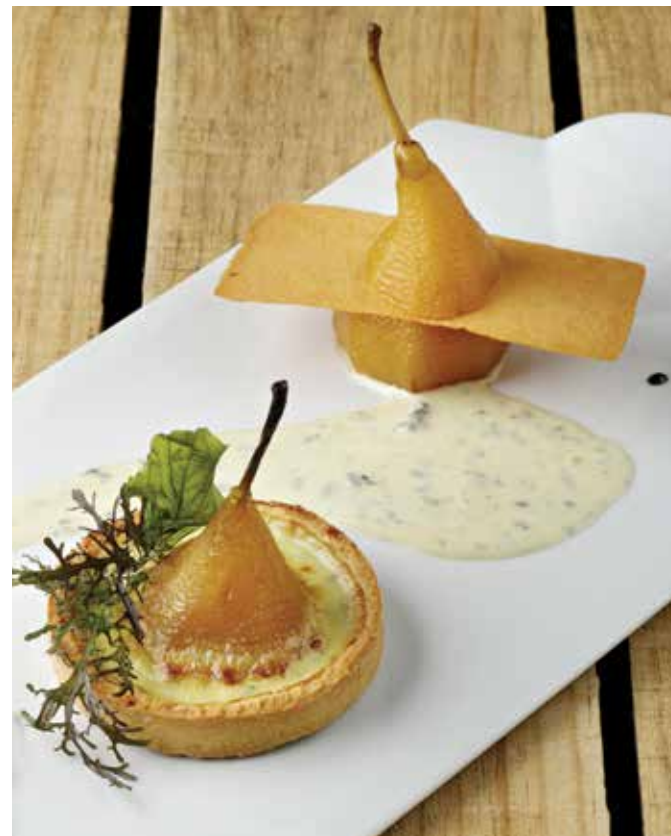
Préparer la polenta. Monter à frémissement le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre. Ajouter la polenta en pluie. Laisser gonfler à feu doux jusqu'à absorption complète du lait, en remuant de temps en temps avec une spatule en bois. La verser dans un moule à cake et mettre au frais.

Le jour même :

Faire griller une tranche d'aubergine et de courgette par personne sur un grill. Couper deux tranches de polenta, les disposer dans un plat allant au four.

Déposer les tranches d'aubergines, courgettes, les tomates en dés et terminer par une tranche de Fourme d'Ambert sur la polenta. Enfourner position grill et laisser gratiner.

Servir aussitôt, accompagné de mesclun.

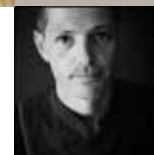


Tartelette à la Fourme d'Ambert et poire pochée aux épices

Ingrédients pour 4 pers. :

200 g de Fourme d'Ambert
• 4 poires • 1 pâte brisée
• 10 g de crème liquide •
200 g de sucre et épices divers
pour pocher les poires

Emmanuel **BIGLIARDI** // Le Square • Nantes



Recette



Réaliser 4 fonds de tarte dans des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Les cuire à blanc 10 mn.

Pocher les poires dans le sirop épicé jusqu'à obtenir une cuisson moelleuse, les refroidir.

Faire fondre la Fourme d'Ambert et la crème à feu doux.

Couper le cul de la poire et la placer au centre de la tartelette, napper du mélange de crème et de Fourme.

Cuire 10 mn.

Servir légèrement tiède avec une salade gourmande et une décoration selon votre inspiration.

Météorite à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

200 g de Fourme d'Ambert,
• 4 grosses pommes de terre
• Huile de friture • Jeunes
pousses • Sel et poivre.

Pour la mousse :

1 pomme de terre • 25 cl de
crème liquide • Cumin en
poudre.



Nicolas **RUCHETON** // L'Essentiel • Petit-Attiches

Recette

Éplucher, puis tailler les pommes de terre au rouet de façon à obtenir un long ruban régulier et torsadé (on peut se servir d'un épluche-pomme).

Plonger les torsades dans une huile de friture à 180°C et réserver sur un papier absorbant.

Cuire une pomme de terre à l'anglaise, puis la fumer au bois de hêtre.

Mélanger la pomme de terre fumée et écrasée à 25 cl de crème liquide. Ajouter une 1/2 cuillère de cumin en poudre. Mettre en siphon avec 2 cartouches.

Dresser en plaçant une torsade de pomme de terre au centre de l'assiette, placer la Fourme d'Ambert taillée en dés dans les espaces et déposer des petites touches de crème fumée dans les interstices.

Décorer de feuilles de jeunes pousses.



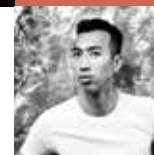
California crevette tempura et sauce à la Fourme d'Ambert épicée

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour le Sumeshi - Riz vinaigré (1 kg) : 500 g de riz rond • 60 cl d'eau • 10 cl de vinaigre de riz • 4 c. à soupe de sucre • 1 c. à soupe de sel

Pour un rouleau : 2 crevettes cuites • 120 g de riz vinaigré • 2 tranches d'avocat • 1/2 feuille de nori • Chapelure de tempura • Œufs de poisson • 1 morceau de Fourme d'Ambert • 3 c. à soupe de mayonnaise • 1 c. à café de Tabasco • 1 c. à soupe de miel

Hung **DO** // Simple Sushi • Marseille



Recette

Le Sumeshi - Riz vinaigré :

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Laisser égoutter. Faire cuire le riz dans 60 cl d'eau et le porter à ébullition. Lorsque l'ébullition fait claquer le couvercle, baisser à feu moyen pendant 10 mn. Laisser refroidir 10 à 15 mn. Faire bouillir le vinaigre de riz avec le sucre et le sel puis laisser refroidir. Incorporer l'assaisonnement au riz.

La sauce :

Faire fondre le morceau de Fourme d'Ambert dans une casserole et y ajouter la mayonnaise, le Tabasco et le miel.

Le rouleau :

Étaler 120 g de riz vinaigré sur la 1/2 feuille de nori, puis la retourner pour que le riz se retrouve à l'extérieur du rouleau. Garnir avec les crevettes et l'avocat puis rouler pour former le rouleau (plus facile si vous possédez un makisu : natte de bambou à rouler). Couper chaque rouleau en 8, puis déposer de la chapelure de tempura et les oeufs de capelan par dessus.



Flan aux petits pois à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 1/4 litre de lait
- 4 œufs
- 50 grammes de farine
- 10 g de beurre
- 100 g de petits pois surgelés
- Poivre



Les **RECETTES** de nos blogueurs //

Recette

Préchauffer le four à 180°C. Précuire les petits pois surgelés 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter.
Couper la Fourme d'Ambert en dés.
Battre les œufs en omelette. Ajouter le lait et le beurre fondu. Ajouter la farine. Ajouter les petits pois et la Fourme d'Ambert. Rectifier l'assaisonnement.
Déposer la préparation dans de petits moules individuels. Cuire 40 minutes à 180°C.

Cappucino de betterave et Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 2 betteraves rouges cuites
- 10 cl de crème fluide
- 20 cl de crème fluide entière
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



Les **RECETTES** de nos blogueurs //

Recette

Mixer les betteraves avec 10 cl de crème, l'huile, le vinaigre. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
Disposer dans des verrines ou dans des tasses en veillant à laisser au minimum 2 centimètres pour la crème à la Fourme d'Ambert.
Faire fondre la Fourme d'Ambert dans 20 cl de crème fluide entière. Mixer pour lisser le mélange une fois le fromage fondu. Réserver au froid pendant minimum 2 heures.
Battre la crème à la Fourme froide au fouet pour obtenir une crème montée.
Disposer par-dessus la betterave mixée, quelques dés de Fourme d'Ambert et un peu de ciboulette.
Déguster froid.

Sucettes feuilletées à la Fourme d'Ambert et confiture de myrtilles

Ingrédients pour 8 sucettes :

- 150 grammes de Fourme d'Ambert
- 1 pâte feuilletée
- De la confiture de myrtilles
- 1 œuf



Les **RECETTES** de nos blogueurs //

Recette

Découper des formes rondes d'environ 5 cm de diamètre dans la pâte feuilletée. Réserver la moitié des cercles. Disposer une première moitié en quinconce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Disposer un petit morceau de Fourme d'Ambert et une demi-cuillère à café de confiture. Poser un petit pic à brochette. Humidifier le bord avec de l'eau.

Aplatir un peu au rouleau à pâtisserie l'autre moitié des cercles en pâte feuilletée afin qu'ils soient un peu plus grands que l'autre moitié (pour fermer la sucette).

Fermer les sucettes et veiller à bien souder les bords. Badigeonner d'un œuf battu.

Enfourner 15 minutes à 200°C. Laisser refroidir un peu avant de décoller de la plaque.



Œuf cocotte à la Fourme d'Ambert, noix et roquette

Ingrédients pour 6 pers. :

- 50 g de Fourme d'Ambert
- 2 œufs entiers
- 4 cuillères à soupe de crème
- Des noix décortiquées
- 1 poignée de roquette



Les **RECETTES** de nos blogueurs //

Au fond de chaque ramequin, disposer 2 cuillères à soupe de crème et quelques dès de Fourme d'Ambert. Casser 1 œuf. Ajouter quelques dès de Fourme d'Ambert. Poivrer. Passer au four au bain-marie environ 10 mn à 200°C.

Ajouter des noix concassées et quelques feuilles de roquette.

Servir avec une mouillette de pain grillé agrémenté d'un peu de Fourme d'Ambert.

Recette



AOP

FOURME D'AMBERT

La douceur créative

L'onctuosité et la douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs.

Sa finesse réglera votre plateau de fromage, sa douceur invite à des créations culinaires originales et faciles, de l'apéritif au dessert !

Découvrez dans ce livret des recettes imaginées et réalisées par quelques uns des chefs qui ont associé leur créativité à l'AOP Fourme d'Ambert.



Découvrez 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



Conception : www.quiplusest.com

Crédits photos : Ludovic Combe,

Luc Olivier, Thierry Bineau, Pierre Soissons.

Impression : Imprimerie Champagnac
(Auvergne - France)

Tél. 04 71 48 51 05

