

# AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



LIVRET RECETTES



SPÉCIAL BELGIQUE



# AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative

Fleuron gastronomique français, l'AOP Fourme d'Ambert est produite à partir du lait de vaches.

Ce fromage à pâte persillée séduit les papilles par sa douceur. Sa production se fait en moyenne montagne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, au cœur d'un terroir volcanique.

C'est toute la richesse et la diversité des hautes terres auvergnates qui confèrent à l'AOP Fourme d'Ambert son goût de bleu subtil tout en révélant des notes parfumées !



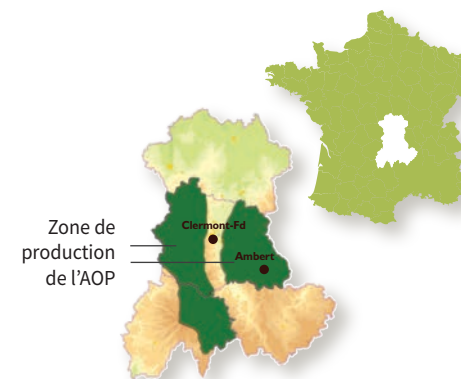
## AOC / AOP\*

depuis 1972

Grâce à un savoir-faire local transmis de génération en génération, la Fourme d'Ambert obtient en 1972 l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

En 2006, cette reconnaissance devient européenne avec l'acquisition de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ce label est le garant de la qualité de fabrication des fromages qui répond à un cahier des charges précis, sur une zone de production délimitée.



### Chiffres clés

19 cm de haut

13 cm de diamètre

2,2 kg

19 litres de lait / fourme

28 jours minimum d'affinage

27 % de matière grasse pour

100 g de produit fini



# AOP FOURME D'AMBERT

Complice d'une cuisine créative

La douceur parfumée du plus doux des bleus offre de multiples possibilités derrière les fourneaux. De l'apéritif au dessert en passant par les plats ou encore l'entrée, l'AOP Fourme d'Ambert s'accommode dans de nombreuses recettes !



## Chauffer

Son goût subtil permet de la cuisiner en la chauffant, en la mélangeant sans écraser les autres produits.



## Lier

Crémeuse à souhait, elle est parfaite pour lier toutes sortes de sauces et apportera une touche de douceur dans une soupe ou un velouté.

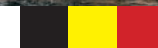


## Gratiner

La texture souple et fondante permet de mettre un peu de fantaisie dans toutes sortes de gratins.

# AOP FOURME D'AMBERT

Comment la déguster ?



## 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 (AOC Côtes d'Auvergne) mais les vins plus moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de Frontignan sauront parfaitement libérer tous ses arômes.



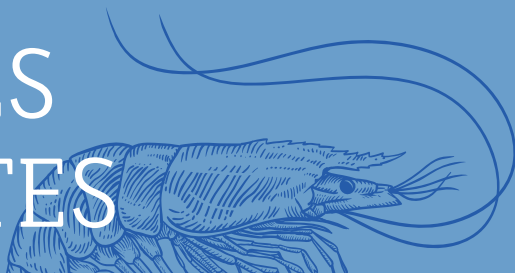
## Côté fruits

N'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes...) et frais (figues, framboises, cerises et même bananes !) ou du chutney de mangue.

### ASTUCE conservation

L'AOP Fourme d'Ambert peut **se conserver dans le bas du réfrigérateur**, dans le bac à légumes (partie la moins froide et la plus humide) pour éviter au fromage de se dessécher. Il faut bien **la laisser dans son papier d'origine**. Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et **la laisser reposer à température ambiante au moins 1 heure avant la dégustation**.

# CROQUETTES DE CREVETTES



## à l'AOP Fourme d'Ambert



10 croquettes



15 mn + 15 mn



15 mn + 15 mn

- 250 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 300 g de crevettes grises de la mer du Nord
- 80 g de beurre
- 250 g de farine
- 30 cl de lait entier
- 20 cl de bouillon de poisson
- 4 feuilles de gélatine de 2 g
- 10 cl de crème
- 5 œufs
- 1 c. à café de noix de muscade
- Le jus d'un citron
- Chapelure
- 50 cl d'huile d'arachide
- 1 poignée de persil frisé
- Sel, poivre

- 1 La veille, trempez la gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Séparez les jaunes des blancs d'œufs et mélangez les jaunes à la crème. Conservez les blancs à température ambiante.
- 3 Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez 120 g de farine et faites cuire le tout quelques instants. Incorporez le lait petit à petit afin d'obtenir un roux. Versez ensuite le bouillon petit à petit et mélangez énergiquement. Ajoutez l'AOP Fourme d'Ambert et laissez fondre complètement. Ajoutez ensuite la gélatine essorée. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Retirez du feu et ajoutez le mélange jaunes d'œufs et crème. Incorporez ensuite les crevettes et le jus de citron en dernier.
- 4 Placez une feuille de papier sulfurisé dans un plat à gratin de 20 x 30 cm. Huilez-la légèrement. Versez la préparation et étalez-la à l'aide d'une spatule pour obtenir une couche de 3 cm d'épaisseur. Couvrez de papier film au contact. Laissez refroidir une nuit au réfrigérateur.
- 5 Le lendemain, battez les blancs d'œufs dans une assiette creuse et assaisonnez de sel et de poivre. Versez la chapelure dans une seconde assiette et le reste de farine dans une troisième.
- 6 Placez l'appareil à croquettes sur un plan de travail et coupez des boudins de 3 x 7 cm. Roulez-les délicatement pour obtenir une forme sphérique (optionnel). Farinez-les, passez-les dans le blanc d'œuf et terminez par la chapelure.
- 7 Dorez les croquettes deux par deux dans une friteuse à 175° C. Terminez par frire le persil. Servez accompagnées d'une salade, du persil frit et d'une tranche de citron.



# DIP D'ARTICHAUT

## à l'AOP Fourme d'Ambert



4 personnes



15 mn



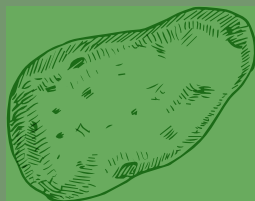
Pas de cuisson

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 350 g de cœur d'artichaut en bocal
- 1 c. à soupe bombée de crème fraîche épaisse
- Le jus d'1/2 citron
- 150 g de crackers au sésame
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

- 1 Coupez l'AOP Fourme d'Ambert en gros dés.
- 2 Égouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les grossièrement en deux.
- 3 Placez tous les ingrédients (sauf les crackers) dans un robot coupe et mixez par impulsions jusqu'à l'obtention d'une belle texture.
- 4 Versez dans un bol de présentation et servez avec des crackers aux graines de sésame.



# PARMENTIER DE CANARD



## à l'AOP Fourme d'Ambert, sauce Speculoos



6 personnes



30 mn



15 mn

- 120 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 500 g de pommes de terre
- 40 cl de crème allégée liquide
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de lait
- 500 g de confit de canard
- 2 échalotes
- 1 c. à café de ciboulette
- 40 cl de fond de veau
- 10 Spéculoos
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel, poivre

- 1 Pelez les pommes de terre. Faites-les bouillir dans une grande casserole d'eau bouillante. Faites-les cuire 15 mn.
- 2 Pendant ce temps, placez la crème et l'AOP Fourme d'Ambert dans un petit poêlon et faites fondre le fromage à feu doux.
- 3 Préchauffez le four à 180°C. Égouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée. Ajoutez 1 œuf et le lait pour la rendre onctueuse. Salez, poivrez et mélangez bien.
- 4 Dans un plat à gratin, émiettez le confit de canard, ajoutez les échalotes pelées et ciselées ainsi que la ciboulette. Versez ensuite la crème, la fourme et enfin la purée de pommes de terre. Enfouez pour 15 mn.
- 5 Pendant ce temps, faites chauffer le fond de veau dans une casserole. Émiettez les Spéculoos et faites-les fondre jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez le vinaigre balsamique, le piment d'Espelette. Salez et poivrez.
- 6 Servez le Parmentier avec la sauce aux Spéculoos et une salade verte.



# SALADE DE LENTILLES DU PUY, SAUMON FUMÉ,

## AOP Fourme d'Ambert et agrumes



4 personnes



15 mn



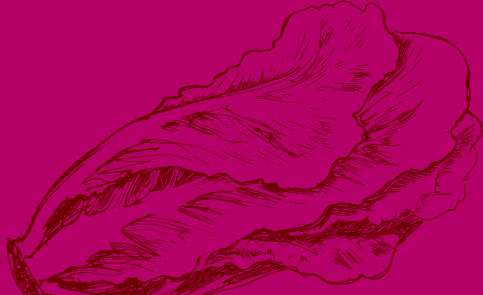
25 mn

- 200 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 500 g de lentilles vertes du Puy
- 2 échalotes
- 6 tr. de saumon fumé
- 1 clémentine
- 1 pamplemousse rose
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre d'estragon
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de fromage blanc
- 1 c. à soupe de persil frais
- Sel, poivre

- 1 Faites cuire les lentilles dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 25 mn. Égouttez-les et laissez refroidir.
- 2 Coupez finement les échalotes. Préparez les suprêmes d'agrumes. Coupez le saumon fumé en lamelles. Coupez également l'AOP Fourme d'Ambert en dés.
- 3 Dans un plat de service, émulsionnez l'huile d'olive, le vinaigre d'estragon, le jus de citron, le persil et le fromage blanc. Salez et poivrez.
- 4 Ajoutez les échalotes, les lentilles et mélangez. Ajoutez les lamelles de saumon fumé, les suprêmes d'agrumes et l'AOP Fourme d'Ambert. Servez avec du pain frais.



# CHICONS AU GRATIN



## à l'AOP Fourme d'Ambert



4 personnes



30 mn



20 mn

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert  
+ 75 g pour le gratin
- 8 chicons
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 8 tr. de jambon à l'os
- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 50 cl de lait entier
- 1 c. à café de noix de muscade
- Sel, poivre

- 1 Tranchez les chicons en 2 dans la longueur. Dans une large poêle sur feu moyen, ajoutez 1 c. à soupe de beurre et 1 c. à soupe de sirop d'érable (ou de cassonade brune). Laissez fondre et caraméliser. Ajoutez les chicons, face vers le bas, augmentez le feu et couvrez. Faites cuire pendant 6 à 7 mn. Salez et poivrez. Retournez les chicons et laissez cuire 3 à 4 mn supplémentaires. Réservez de côté.
- 2 Dans une casserole sur feu doux, faites fondre les 3 c. à soupe de beurre. Ajoutez la farine et fouettez pour faire un roux. Versez le lait petit à petit tout en continuant de fouetter. Augmentez le feu et portez la béchamel à ébullition sans oublier de fouetter. Dès que la préparation a épaissi, retirez du feu et ajoutez l'AOP Fourme d'Ambert, la noix de muscade, du sel et du poivre.
- 3 Préchauffez le four à 180°C. Préparez un grand plat à gratin. Rassemblez les deux morceaux de chicons pour n'en faire qu'un et enroulez-les d'une tranche de jambon. Faites de même pour tous les chicons et disposez-les dans le plat. Versez la béchamel et ajoutez quelques dés d'AOP Fourme d'Ambert juste avant d'enfourner. Faites gratiner pendant 20 mn.
- 4 Servez les chicons au gratin accompagnés d'une purée.





# FRITES DE PATATES DOUCES



## et mayonnaise à l'AOP Fourme d'Ambert



4 personnes



15 mn



30-40 mn

- 55 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 patates douces
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 25 cl d'huile végétale
- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 pincée de sel

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Découpez les patates douces en forme de frites. Répartissez-les sur la plaque de cuisson sans qu'elles se touchent. Versez l'huile d'olive en filet. Enfourez pour 30 à 40 mn.
- 2 Pendant ce temps, préparez la mayonnaise. Placez la moutarde, le jaune d'œuf et le sel dans un pichet. Créez l'émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant et ajoutez l'huile végétale en filet. Dès que la mayonnaise est prise, ajoutez les dés d'AOP Fourme d'Ambert et mixez quelques secondes de plus. Placez la mayonnaise dans un récipient.
- 3 Dès la sortie du four, saupoudrez les frites de patates douces, de sel et de paprika fumé.
- 4 Servez-les directement accompagnées de la mayonnaise à l'AOP Fourme d'Ambert.



# GAUFRES DE BRUXELLES, COMPOTÉE DE POMMES AUX ÉPICES

## et AOP Fourme d'Ambert



4 personnes



30 mn



2-3 mn

- 200 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 50 cl de lait tiède
- 1 c. à soupe de sucre
- 50 g de levure de boulanger
- 300 g de farine
- 150 g de beurre bien mou
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café bombée de fécule de pomme de terre
- 3 œufs

Pour la compotée de pommes  
aux épices :

- 3 pommes
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de quatre épices
- 1 c. à soupe de sirop d'érable

- 1 Dans un bol, délayez la levure avec un peu de lait tiède. Dans un très large et haut saladier, placez la farine, la fécule, le lait tiède, la levure délayée, le sucre, le beurre mou, l'huile et le sel. Fouettez la pâte ou mixez-la à l'aide d'un Blender afin qu'elle soit bien lisse.
- 2 Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs à la pâte. Gardez les blancs de côté, à température ambiante.
- 3 Recouvrez la pâte d'un linge propre et laissez gonfler pendant 1h dans un endroit chaud.
- 4 Pendant ce temps, pelez et coupez les pommes en petits dés. Placez-les dans une casserole avec 2 c. à soupe d'eau, les épices et le sirop d'érable. Laissez compoter pendant 15 mn puis réservez.
- 5 Quand la pâte a doublé de volume, montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la pâte.
- 6 Coupez l'AOP Fourme d'Ambert en petits dés. Faites chauffer le gaufrier. Huilez le légèrement. Ajoutez deux petites louches de pâtes et répartissez quelques cubes de fromage sur chaque gaufre. Refermez et laissez cuire pendant 2 à 3 mn. Les gaufres doivent se décoller facilement, sinon laissez cuire encore 1 mn.
- 7 Servez avec la compotée de pommes et laissez quelques dés d'AOP Fourme d'Ambert à disposition.



# SALADE LIÉGEOISE



## à l'AOP Fourme d'Ambert



4 personnes



20 mn



8 à 15 mn

- 250 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 800 g de haricots verts
- 3 échalotes
- 250 g de lardons fumés
- 1 c. à café de beurre
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sirop de Liège
- 1 c. à café de noix de muscade
- 2 c. à soupe de persil plat
- Sel, poivre

- 1 Émincez les échalotes. Coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez et réservez.
- 2 Équeutez les haricots verts et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Comptez 8 à 15 mn de cuisson. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour qu'ils restent bien verts.
- 3 Faites fondre le beurre dans une casserole et faites rissoler les lardons. Ajoutez les échalotes et laissez-les se colorer. Ajoutez le sirop de Liège et faites légèrement caraméliser. Ajoutez les pommes de terre et bien réchauffez le tout. Assaisonnez avec le vinaigre balsamique, la noix de muscade, le sel et le poivre. Ajoutez les haricots verts.
- 4 Coupez l'AOP Fourme d'Ambert en bâtonnets. Placez la salade liégeoise dans un saladier et disposez joliment les bâtonnets d'AOP Fourme d'Ambert et terminez en parsemant de persil plat.



# AOP FOURME D'AMBERT

Pause douceur sur les réseaux sociaux

#FourmeAmbert



La douceur de la Fourme d'Ambert s'affiche sur les réseaux sociaux :

- **Idées recettes inédites** réalisées avec la complicité de Chefs et de blogueurs : de l'apéritif au dessert, pour un pique-nique ou un repas de fête...
- **Portraits de producteurs, de cuisiniers** mais aussi de fondus du plus doux des fromages bleus
- **De nombreux jeux concours** tout au long de l'année
- **Et bien d'autres surprises !**

  FourmeAmbert

# Sylvain LUCAS

Blogueur culinaire

[un-peu-gay-dans-les-coings.eu](http://un-peu-gay-dans-les-coings.eu)



En 2009, **Sylvain Lucas** crée son blog culinaire « **Un Peu Gay dans les Coings** ». Il vit à Bruxelles et est passionné de découvertes culinaires, avec un intérêt particulier pour les cuisines du monde.

De la Géorgie à la Birmanie, de l'Éthiopie au Pérou, il y a toujours de nouvelles recettes exotiques à découvrir, dans lesquelles incorporer des ingrédients produits près de chez soi.

« L'AOP Fourme d'Ambert, pour moi, ce sont d'abord des souvenirs de vacances dans le Massif central quand j'étais gamin. Depuis, je l'apprécie pour sa typicité de fromage bleu alliée à une douceur très réconfortante, qui fait merveille dans la recette de ce gratin. »



GRATIN DE POLENTA  
AUX POIREAUX  
ET AOP FOURME D'AMBERT

Retrouvez sa recette et bien d'autres sur notre site :

[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)



# AOP FOURME D'AMBERT

*La douceur créative*



Retrouvez toutes nos recettes sur :  
**fourme-ambert.com**

  **FourmeAmbert**

