

AOP Fourme d'Ambert

L'invitation au voyage des saveurs

LIVRET RECETTES



Les créations de
7 GRANDS CHEFS

autour de la
Fourme d'Ambert



Savourez

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, véritable fleuron de la gastronomie française, descend de son plateau et s'invite dans les entrées, plats ou même desserts sous l'impulsion de chefs d'exception.

Régis Marcon du restaurant 3 étoiles du même nom (Haute-Loire), **Pascal Barbot** de l'Astrance*** (Paris), **Olivier Canal** des Oliviers (Lyon), **Agnès Chotin** de l'Auberge Napoléon (Grenoble), **Rodolphe Regnauld** de l'Auberge du Pont (Puy-de-Dôme), **Jean-Marc Pourcher** du Domaine de la Siarre (Puy-de-Dôme) et **Thierry Chelle** du restaurant Les Copains à Ambert (Puy-de-Dôme)...

Au total 7 chefs emblématiques, amoureux des produits du terroir, ont mis toute leur créativité, inventivité et savoir-faire au service de l'AOP auvergnate pour proposer 14 recettes originales, simples et surprenantes !

Tantôt salées, tantôt sucrées, découvrez sans plus tarder toutes ces nouvelles saveurs et appréciez comme il se doit l'AOP Fourme d'Ambert qui célèbre en 2012 ses 40 ans d'Appellation.

40 ans de saveurs, douceur et caractère !



Véritable moteur de l'économie locale, la Fourme d'Ambert qui se classe parmi les 10 premières AOP françaises au lait de vache, a vu son tonnage multiplié par 3 en 40 ans.

Pas moins de 1400 producteurs de lait de la région participent à l'élaboration de l'AOP Fourme d'Ambert. Le lait de leurs vaches est collecté puis transformé dans l'une des 6 fromageries réparties sur la zone d'appellation, fromageries représentant près de 300 emplois directs. 4 producteurs fermiers fabriquent aussi le précieux fromage avec le seul lait de leur troupeau.

Les français plébiscitent l'AOP Fourme d'Ambert. C'est sans doute sa douceur exceptionnelle et ses arômes délicats qui permettent à la Fourme d'Ambert d'être aujourd'hui le fromage AOP bleu le plus consommé de France !

Une histoire passionnante...

L'origine de la Fourme d'Ambert se perd dans la nuit des temps. La légende raconte que les arvernes en consommaient du temps de la bataille de Gergovie. Quant aux druides gaulois, ils l'utilisaient pour célébrer leur culte à Pierre-sur-Haute, point culminant du massif du Forez.

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 chaumes qui jalonnent encore de nos jours 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 assurer une meilleure qualité du produit.

Saveur

Tous les parfums
d'un terroir

Fabriquée à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe (exclusivement des fourrages de la zone d'appellation), la Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée avec une croûte sèche et fleurie. Elle est produite principalement en Auvergne, entre 600 et 1600 mètres, dans une zone correspondant à la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 8 communes de la Loire et 5 cantons du Cantal situés autour de Saint-Flour. C'est toute la richesse et la biodiversité de ce terroir des hautes terres qui confère à la Fourme d'Ambert toute sa douceur, son parfum si subtil et ses lettres de noblesse.



s o m m a i r e

Les recettes des 7 chefs :

Pascal BARBOT	5 et 19
Olivier CANAL	7 et 21
Thierry CHELLE	9 et 23
Agnès CHOTIN	11 et 25
Régis MARCON	13 et 27
Jean-Marc POURCHER	15 et 29
Rodolphe REGNAULD	17 et 31

Restaurant
L'ASTRANCE

Chef :
Pascal BARBOT

4 rue Beethoven
75016 Paris
01 40 50 84 40



Fourme d'Ambert, fleur de courgette et abricot

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 4 belles fleurs de courgettes
- 2 l d'eau minérale
- Sucre muscovado ou cassonade
- Cardamome
- Safran
- 2 abricots mûrs
- Mélasse de grenade
- Basilic pourpre et vert

Recette :

Réaliser une infusion avec l'eau minérale, le safran et la cardamome et laisser infuser à froid une nuit.

Mettre les fleurs de courgettes à tremper dans l'infusion et faire sous vide 10 fois afin d'imprégner les fleurs de courgettes avec le sirop.

Couper les abricots en quartiers et faire revenir à la poêle avec un peu de sucre muscovado et une petite noix de beurre.

Dresser les disques de Fourme d'Ambert sur la fleur de courgette avec quelques quartiers d'abricots cuits et quelques gouttes de mélasse de grenade.

Ajouter le basilic et servir.





Restaurant
LES OLIVIERS

Chef :
Olivier CANAL

20 rue Sully
69006 Lyon
04 78 89 07 09



www.lesoliviers-lyon.fr

Millefeuille de poire et Fourme d'Ambert, coulis de caramel et ses fruits rouges

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les tuiles :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 430 g de sucre
- 125 g de farine
- 25 cl de jus d'orange
- 3 zestes d'oranges
- 90 g d'amandes effilées
- 200 g de beurre fondu

Pour la présentation :

- 4 poires Comice
- 275 g de sucre
- 25 g de miel
- 1 citron
- Sorbet à la poire
- Quelques fruits rouges

Recette :

Pour 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 la garniture :

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.



Restaurant
LES COPAINS

Chef :
Thierry CHELLE

Place de l'hôtel de ville
63600 Ambert
04 73 82 01 02



www.hotelrestaurantlescopains.com

Millefeuille de légumes à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 4 tranches de brioche
- 120 g de crème fraîche
- 100 g de petits pois frais et haricots verts
- 4 tranches de grosses tomates
- 4 tranches d'aubergine
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pour la présentation :

- 4 cerneaux de noix
- Un mesclun de salade pour 4 personnes
- 10 cl de vinaigrette à l'huile de noix

Recette :

Se munir d'un plat à gratin ou de 4 cercles en inox de 8 cm de diamètre. Cuire les petits pois et haricots verts à l'eau bouillante salée. Réserver. Cuire les tranches d'aubergine à la poêle à l'huile d'olive et réserver dans une assiette.

Passer rapidement à la poêle les tranches de tomate, assaisonner et enlever la peau.

Monter la crème fraîche au fouet.

Découper les tranches de brioche du même diamètre que les tranches d'aubergines et de tomates. Les passer au grille-pain ou au four à 200°C pour les toaster et les colorer.

Prendre les cercles ou le plat à gratin et monter successivement, la brioche, puis la crème fouettée, quelques petits pois et haricots verts avec la crème, puis la tranche d'aubergine et celle de tomate. Découper ensuite des disques (du même diamètre que les légumes) de 3 à 4 mm d'épaisseur de Fourme d'Ambert et les déposer dessus.

Enfourner à 180°C les millefeuilles à la Fourme d'Ambert pendant 8 minutes.

Pendant la cuisson, préparez les assiettes avec de la salade, la vinaigrette à l'huile de noix et les cerneaux.

À la sortie du four, mettre le millefeuille dans l'assiette et enlever le cercle.



Restaurant
LE NAPOLEON

Chef :
Agnès CHOTIN

7 rue Montorge
38000 Grenoble
04 76 87 53 64
06 22 73 89 05



www.auberge-napoleon.fr

Magret de canard à la chicorée, croque-monsieur à la Fourme d'Ambert et magret fumé

Ingrédients pour 4 personnes :

Magret :

- 2 magrets de 450 g

Sauce à la chicorée :

- 1/4 l de fond de volaille ou bouillon de poule
- 16 g de sucre (1 c. à soupe)
- 26 g de vinaigre de cidre (2 c. à soupe)
- 8 g de chicorée moulue (1 c. à soupe)

- Féculé de pomme de terre pour la liaison
- Sel, poivre

Croque-monsieur :

- 120 g de Fourme d'Ambert
- 4 tranches de pain de mie
- 60 g de magret fumé
- Piment d'Espelette (facultatif)

Garniture :

- 1,5 kg de fèves

Recette :

Pour les magrets :

Les parer et les colorer de chaque côté. Assaisonner et cuire au four 190°C pendant 8 minutes.

Pour la sauce :

Faire caraméliser le sucre dans une casserole, déglacer avec le vinaigre et ajouter le fond de volaille et la chicorée. Assaisonner.

Cuire doucement 15 minutes puis faire une liaison à la féculé de pomme de terre.

Pour le croque-monsieur :

Retirer les bords du pain de mie, couper en biais pour obtenir des triangles. Mixer la Fourme d'Ambert avec le magret fumé émincé.

Garnir les Croque-monsieur, appuyer au rouleau à pâtisserie et cuire 10 minutes à 190°C.

Pour la garniture :

Écosser et cuire les fèves.

Retirer la peau si nécessaire et réchauffer à la vapeur.



Restaurant RÉGIS & JACQUES MARCON

Chef :
Régis MARCON

Lieu-dit Larsiallas
43290 St. Bonnet Le Froid
04 71 59 93 72



www.regismarcon.fr

L'instant Fourme d'Ambert en quatre déclinaisons

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour le sorbet à la Fourme d'Ambert :

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 1/2 l de lait entier
- 30 g de sucre
- 40 g de glucose
- 1 pomme
- 1 branche de céleri branche
- 1 trait de citron

Pour les tartelettes de Fourme d'Ambert au cognac :

- 8 fonds de tartelettes salés
- 100 g de Fourme d'Ambert
- Cognac
- 30 g de beurre

Pour la Fourme d'Ambert / gelée framboise :

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 1/4 l pulpe de framboise
- 8 g de pectine
- 1/2 jus de citron

Pour les beignets de Fourme d'Ambert :

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 80 g de crème
- 2 abricots secs moelleux
- 1 figue sèche
- 4 cerneaux de noix
- 2 blancs d'œufs
- 100 g de panure de pain

Recette :

Pour le sorbet Fourme : mettre le lait à chauffer, ajouter le sucre et le stabilisateur. Mixer avec la Fourme, passer au chinois, mettre à refroidir rapidement. Passer en sorbetière pour obtenir une glace. Tailler les pommes, éplucher la branche de céleri et tailler le tout en petits dés. Mélanger et assaisonner d'un jus de citron, servir dans une verrine et ajouter la glace.

Pour la Fourme / gelée : chauffer la pulpe de framboise jusqu'à obtenir une température de 50°C. Ajouter la pectine mélangée à 1 cuillère à café de sucre et porter le tout à ébullition. Couler en cadre sur une épaisseur de 5 mm, refroidir et réserver. Tailler la Fourme en cubes. Disposer dessus un carré de gelée framboise et décorer d'une framboise entière.

Pour la tartellette : tailler des tranches de Fourme. Mettre à sécher à 160°C pendant 6 à 8 minutes, réserver. Mixer la Fourme avec le beurre et un peu de cognac. Ajouter un peu de crème si nécessaire, remplir chaque tartellette et surmonter d'un peu de Fourme séchée.

Pour les beignets de Fourme : mixer la Fourme avec la crème, ajouter les fruits secs taillés en fine brunoise. Rouler ensuite le mélange et former des billes, puis réserver au congélateur. Passer chaque bille dans le blanc d'œuf puis dans la panure de pain, réserver. Mettre à chauffer un bain d'huile à 170°C, frire les boulettes, passer au four pour chauffer l'intérieur. Dresser les réalisations et décorer avec des feuilles de céleri.



Restaurant
DOMAINE DE LA SIARRE

Chef :
Jean-Marc POURCHER

La Siarre - Lieu-dit Ricou
63120 Sermentizon
04 73 80 42 32



www.domainedelasiarre.com

Filet mignon de veau au lard fumé et à la Fourme d'Ambert et son émulsion de petits pois

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 4 tranches de filet mignon de veau de 120 g chaque
- 8 tranches de lard fumé
- 200 g de petits pois
- 3 oignons blancs frais
- 1 gousse d'ail
- 40 cl de lait de soja
- 1 pointe de couteau de piment
- Sel, poivre

Recette :

Ouvrir les tranches de filet mignon en portefeuille.
Mettre 25 g de Fourme d'Ambert dans chaque tranche de filet mignon et refermer.

Envelopper chaque filet mignon garni de Fourme d'Ambert de 2 tranches de lard fumé.

Faire fondre dans un peu de matière grasse les oignons et l'ail.
Mouiller avec le lait de soja et rajouter les petits pois. Saler et poivrer.
Faire cuire 12 minutes.

Mixer le tout et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement.
Réserver.

Poêler le veau lardé de chaque côté pendant 2 minutes et finir la cuisson au four pendant 12 minutes.

Pour le dressage :

Mettre le coulis de petit pois au fond de l'assiette. Poser dessus une tranche de filet mignon de veau lardé et garni de Fourme d'Ambert et recouvrir d'une cuillère de coulis.



Restaurant
AUBERGE DU PONT

Chef :
Rodolphe REGNAULD

70 Av. Docteur Besserve
63430 Pont-du-Château
04 73 83 00 36



www.auberge-du-pont.com

Suprême de poulet fermier d'Auvergne farci à la Fourme d'Ambert, jus de volaille corsé

Ingrédients pour 8 personnes :

- 250 g de Fourme d'Ambert
- 8 suprêmes de poulet fermier d'Auvergne Label Rouge
- 100 g de crème liquide
- 250 g de girolles
- 500 g de bouillon de volaille
- 100 g d'échalotes
- 100 g de légumes de saison
- Garniture aromatique : carotte, oignon, vert de poireaux, thym, laurier

Recette :

Enlever les os des suprêmes et les concasser. Les faire bien colorer dans un sautoir. Ajouter la garniture aromatique et le bouillon de volaille et laisser cuire à feu doux 30 minutes, puis filtrer et laisser réduire à votre convenance et assaisonner.

Récupérer les aiguillettes des suprêmes de volaille, les dénervier et les peser et mixer le tout avec le même poids de crème. Assaisonner et réserver sur glace.

Ouvrir les suprêmes de volaille en deux dans la longueur et mettre de la Fourme d'Ambert et de la farce. Mettre sur un papier film alimentaire et rouler de façon à faire des petits boudins bien serrés. Dans une casserole, mettre à bouillir un grand volume d'eau et y plonger les boudins. À partir du frémissement, compter environ 20 à 22 minutes et stopper la cuisson dans l'eau glacée. Retirer le film et faire colorer la peau dans une poêle avec un peu de matière grasse et poêler les girolles avec l'échalote.

Servir avec des petits légumes de saison, gratin de pomme de terre et le jus de volaille corsé.



Restaurant
L'ASTRANCE

Chef :
Pascal BARBOT

4 rue Beethoven
75016 Paris
01 40 50 84 40



Fourme d'Ambert, nougatine amande et orange amère

Ingrédients pour 4 personnes :

Appareil :

- Fourme d'Ambert
- Noix noires au cognac
- Pétales de fleur de chrysanthème
- Graines de coriandre verte

Nougatine amande :

- 200 g d'isomalt
- 200 g de glucose
- 180 g de beurre pommade
- 120 g de farine
- 100 g d'amandes concassées

Confiture d'orange amère

- 500 g d'oranges amères
- 500 g de sirop épais (compter 100 g de sirop pour 100 g de pulpe de fruit)

Recette de la nougatine :

Tout mixer au pacojet en 2 fois.
Cuire entre 2 silpat à 170°C jusqu'à coloration environ 10 minutes.
Réserver.

Recette de la confiture :

Blanchir trois fois les oranges dans une eau minérale légèrement salée (départ à froid). Peler les fruits à vif et réserver les écorces. Couper la chair en quatre pour éliminer les pépins puis la presser au chinois. Peser la pulpe et ajouter son poids en sirop épais. Incorporer les écorces taillées en julienne et laisser cuire 20 minutes à frémissement.

Assemblage :

Découper une tranche de Fourme d'Ambert et la placer entre deux rectangles de nougatine et assaisonner avec les noix au cognac et la confiture d'orange amère.
Ajouter les pétales de fleur de chrysanthème et les graines de coriandre.
Servir.



Restaurant
LES OLIVIERS

Chef :
Olivier CANAL

20 rue Sully
69006 Lyon
04 78 89 07 09



www.lesoliviers-lyon.fr

**Brochettes de gambas, crosquis à la Fourme d'Ambert,
tomate cerise confite et Fourme d'Ambert croustillante**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de Fourme d'Ambert
- 12 gambas
- 12 tomates cerise
- 1 botte de thym

Pour le pistou :

- 4 branches de basilic
- 2 gousses d'ail
- 25 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la chapelure :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de chapelure
- Sésame
- Graines de pavot bleu

Pour les chips de Fourme d'Ambert :

- 200 g de Fourme d'Ambert

Recette :

Mettre à confire doucement les tomates cerise dans une casserole avec l'huile d'olive et 2 branches de thym.

Pour la réalisation des crosquis :

Faire des billes ou des dés de Fourme d'Ambert, les tremper successivement dans la farine, les œufs et la chapelure puis dans le sésame et le pavot bleu. Faire frire à 180°C. Les égoutter sur du papier absorbant. Réserver.

Décortiquer et poêler les gambas à l'huile d'olive. Réserver.

Préparer le pistou :

Mixer ensemble l'huile d'olive, les branches de basilic et les 2 gousses d'ail.

Préparer les chips de Fourme d'Ambert :

Faire de très fines tranches de Fourme d'Ambert et les cuire au four sur du papier sulfurisé.

Dressage :

Mettre 3 gambas par personnes avec des crosquis de Fourme d'Ambert, arrosé de pistou. Servir avec une chips de Fourme d'Ambert.



Restaurant
LES COPAINS

Chef :
Thierry CHELLE

Place de l'hôtel de ville
63600 Ambert
04 73 82 01 02



www.hotelrestaurantlescopains.com

Crème brûlée

à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de lait
- 100 g de crème
- 20 g de sucre roux en poudre
- Sel, poivre

Recette :

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le lait et la crème, ajouter le sel et le poivre.

Mélanger le tout et ajouter la moitié de la Fourme d'Ambert (50 g).

Passer au mixer et verser dans des moules à crème brûlée.

Disposer ensuite le reste de la Fourme d'Ambert en copeaux sur le dessus de la crème brûlée et cuire à four doux à 105/110°C pendant 20 minutes environ (la crème brûlée ne doit plus être liquide).

Saupoudrer du sucre roux sur les crèmes brûlées et passer une flamme de chalumeau ou à défaut quelques brèves secondes sous le grill d'un four très chaud à 250°C.

Servir chaud avec un petit pain aux raisins et aux noix.

Restaurant
LE NAPOLEON

Chef :
Agnès CHOTIN

7 rue Montorge
38000 Grenoble
04 76 87 53 64
06 22 73 89 05



www.auberge-napoleon.fr



Macaron chocolat à la Fourme d'Ambert, miel et confiture d'oignons rouges aux myrtilles

Ingrédients pour 4 personnes :

Fourme d'Ambert :

- 80 g par personne
- 1 c. à soupe de miel liquide

Macarons :

- 100 g de chocolat
- 50 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel

Confiture d'oignons rouges :

- 2 oignons rouges (250/300 g)
- 50 g de myrtilles
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre vergeoise brune
- Sel, poivre
- Genièvre moulu (facultatif)

Vinaigrette :

- 4 c. à soupe d'huile olive
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Recette :

Pour les macarons :

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le sucre glace et la poudre d'amande.

Monter les blancs d'œuf en neige, ajouter la pincée de sel.

Mouler sur papier cuisson en formant 8 cercles de 10 cm de diamètre.

Cuire au four à 185°C pendant 10 minutes.

Pour la confiture d'oignons rouges :

Éplucher et émincer les oignons.

Rissoler avec le beurre, ajouter les myrtilles et le sucre.

Saler et poivrer et rajouter éventuellement du genièvre.

Dressage :

Disposer un peu de confiture d'oignons dans le fond de l'assiette pour fixer le macaron de base. Mettre une couche de confiture d'oignons rouges puis la Fourme d'Ambert recouverte d'une cuillère à soupe de miel liquide.

Ajouter le reste de confiture d'oignons rouges et recouvrir avec les macarons restants. Servir avec une salade verte ou mesclun.



Restaurant
RÉGIS & JACQUES MARCON

Chef :
Régis MARCON

Lieu-dit Larsiallas
43290 St. Bonnet Le Froid
04 71 59 93 72



www.regismarcon.fr

Filet de rouget d'été, beurre vin rouge et Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 rougets
- 5 cl d'huile d'olive
- Thym
- Jus de citron

Pour les légumes :

- 4 artichauts
- 2 carottes
- 4 petits oignons
- 4 oignons cébettes
- 1 poignée de petits pois

Pour la sauce au vin rouge :

- 50 g de Fourme d'Ambert
- 1 dl de vin rouge
- 2 cl de vinaigre ou verjus
- 1 cuillère à potage de concentré de tomates
- 100 g de garniture aromatique (carottes, oignon, ail, thym)
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à potage de persil haché

Recette :

Pour le poisson :

Tailler et fileter les filets de rougets, garder les arrêtes, mettre à mariner avec huile d'olive et aromates, réserver au frais. Éplucher, tailler les légumes, les cuire individuellement.

Pour la sauce vin rouge :

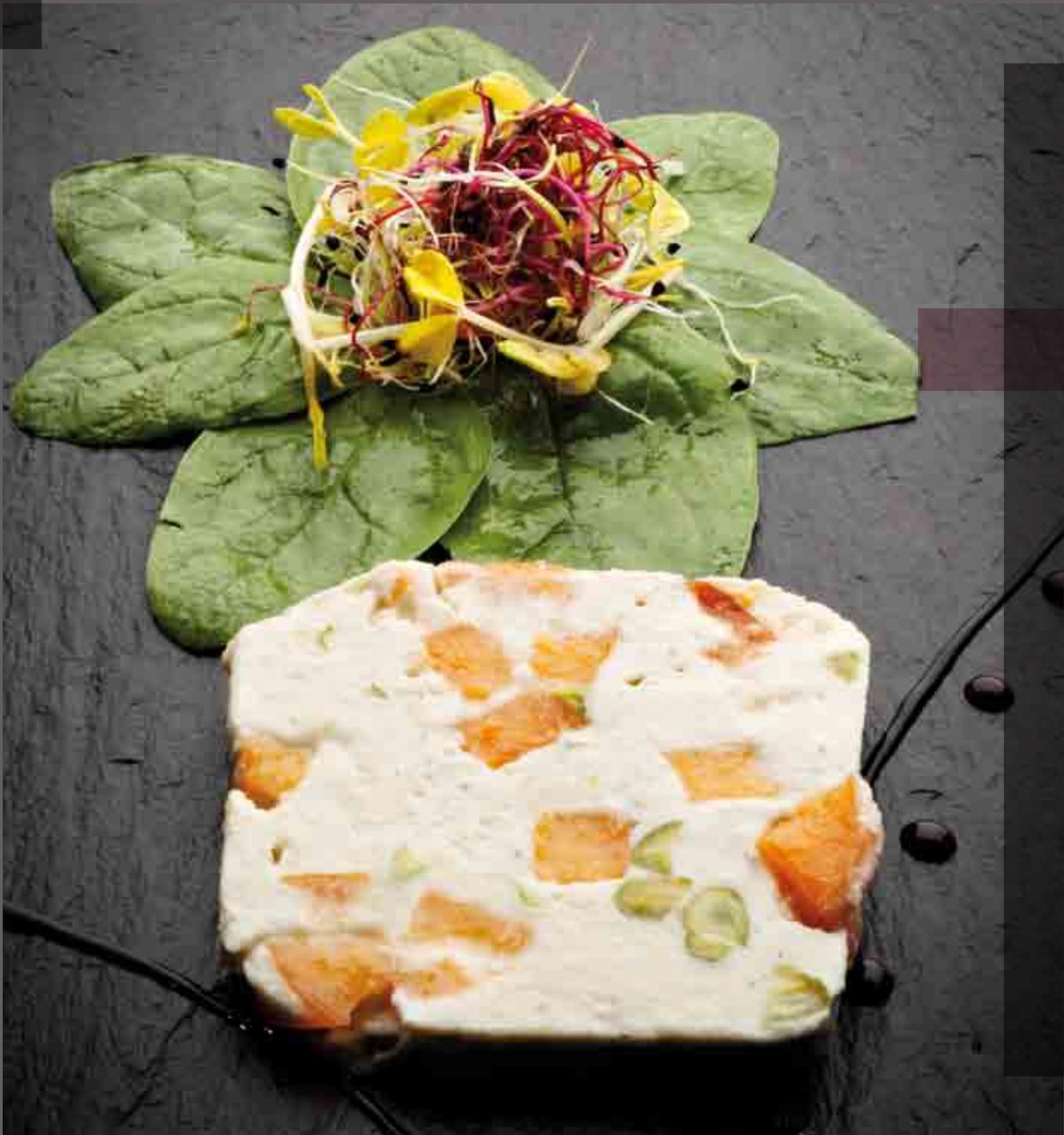
Faire revenir les arrêtes de rougets avec un peu d'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique et faire revenir pendant 5 à 10 minutes. Déglacer au vinaigre, ajouter le vin rouge, réduire le liquide au 3/4. Mouiller à hauteur les arrêtes et faire cuire tout doucement pendant 30 minutes, retirer du feu, laisser infuser 10 minutes et passer au chinois fin. Mettre à réduire ce jus jusqu'à obtenir 1 dl de liquide. Mixer le beurre avec la Fourme d'Ambert et le persil haché, réserver.

Cuisson du poisson et dressage :

Dans une poêle chaude mettre à chauffer un peu d'huile d'olive, y déposer les filets de rougets, cuire 1 à 2 minutes sur chaque face, assaisonner. Mettre à chauffer les légumes.

Finition :

Tailler le fenouil en fines tranches, assaisonner. Disposer les légumes dans les assiettes, dresser les filets de rouget. Surmonter chaque filet d'un croûton de pain et de fenouil. Assaisonner avec quelques morceaux de Fourme d'Ambert. Mettre à chauffer le jus de réduction, lié avec le beurre, la Fourme et le persil haché saucer autour du rouget. Servir bien chaud.



Restaurant

DOMAINE DE LA SIARRE

Chef :
Jean-Marc POURCHER

La Siarre - Lieu-dit Ricou
63120 Sermentizon
04 73 80 42 32



www.domainedelasiarre.com



Terrine

de Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 12 personnes :

- 1/2 Fourme d'Ambert nettoyée de sa croûte
- 200 g de crème fraîche
- 12 feuilles de gélatine
- 60 g de pistaches blanchies
- Huile d'abricot

Recette :

Mettre les feuilles de gélatines à ramollir dans de l'eau fraîche 15 minutes puis les essorer et les mettre à fondre sur feu doux dans la crème fraîche avec la Fourme d'Ambert découpée en petits dés.

Incorporer les pistaches blanchies légèrement hachées ainsi que l'huile d'abricot.

Mélanger l'ensemble et mettre dans une terrine chemisée avec un film alimentaire.

Faire reposer 6 heures minimum au frais.



Sorbet à la Fourme d'Ambert, framboises et Spéculoos

Ingrédients pour 8 personnes :

- 250 g de Fourme d'Ambert
- 90 gr d'eau
- 90 gr de sucre
- 125 g de bouillon de volaille
- 250 g de crème liquide
- 100 g de confiture de framboises
- 125 g de framboises fraîches
- 24 coques de macaron
- Spéculoos

Recette :

Mettre l'eau et le sucre à bouillir pour réaliser un sirop. Mettre à bouillir le bouillon de volaille, la crème et la Fourme d'Ambert coupée en petits cubes.

Une fois la Fourme d'Ambert fondue, ajouter le sirop et mixer. Laisser refroidir et passer à la sorbetière.

Mettre les Spéculoos dans un sac et écraser avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir un crumble de Spéculoos.

Dressage :

Monter dans la verrine par couche, le Spéculoos, la glace, la confiture, la glace, les framboises fraîches, la glace et les coques de macaron.

Bonne dégustation !





AOP Fourme d'Ambert



Syndicat Interprofessionnel
de la Fourme d'Ambert



Chambre de Commerce et
d'Industrie et des services d'Ambert
4 place de l'hôtel de ville
BP 69 - 63600 Ambert
Tél : 04 73 82 01 55
Fax : 04 73 82 44 00
contact@fourme-ambert.com
www.facebook.com/FourmeAmbert



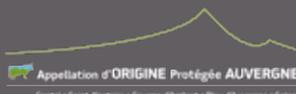
Découvrez toutes nos idées recettes sur
www.fourme-ambert.com



Conception : www.quipluslest.com
Crédits photos : Ludovic Combe, Luc Olivier.
Impression : Fusium (Auvergne - France) - Tél : 04 73 73 25 25
Imprimé sur papier PEFC



N°10-31-1928



AOP Fourme d'Ambert,
L'invitation au voyage des saveurs.

Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers