

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



Auvergne - Rhône-Alpes

16 recettes originales et gourmandes



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...

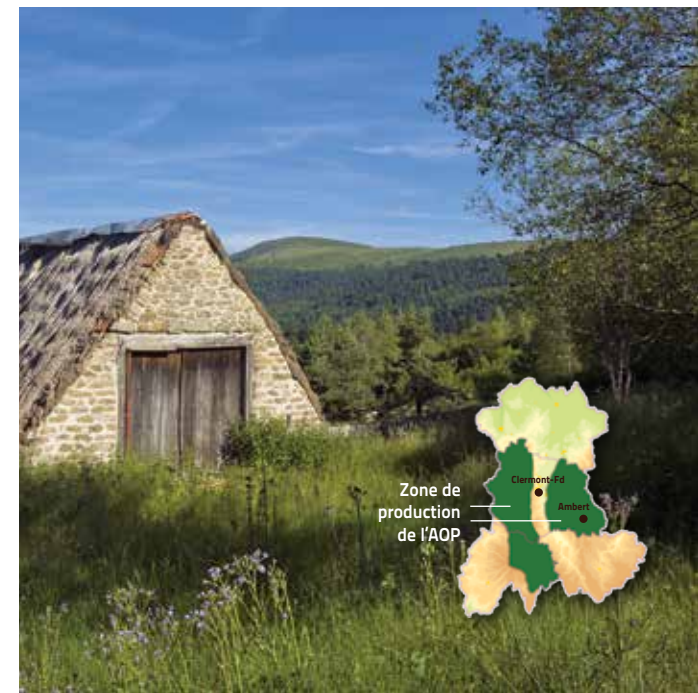
La Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée. Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. Ce sont la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et 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



de mon Les **CONSEILS** 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 aussi 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.

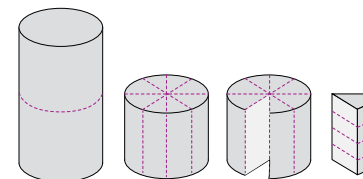
Comment la conserver ?

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 clefs 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, le Muscat de Frontignan ou encore le Muscat Saint Jean de Minervois 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 un chutney 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

REGARD sur...

le métier de
crémier-fromager

Les crémiers-fromagers sont les ambassadeurs au quotidien de la tradition fromagère française et d'un art culinaire unique au monde.

On compte 3 200 crémiers-fromagers répartis sur toute la France en boutique ou sur marchés.

Le crémier-fromager, hormis sa fonction de commerçant, doit évidemment connaître l'origine des fromages, les techniques de fabrication et les différents stades d'affinage pour pouvoir conseiller le client selon son goût. Il conseille en fonction du respect des saisons.

Dans sa cave, il peut poursuivre l'affinage des fromages et doit donc avoir le coup d'œil et le tour de main nécessaires pour juger de la maturation.

*Ce métier passion vous attire ?
Vous souhaitez devenir crémier-fromager ? Rendez-vous sur :
www.DevenirFromager.com !*



Auvergne Rhône-Alpes

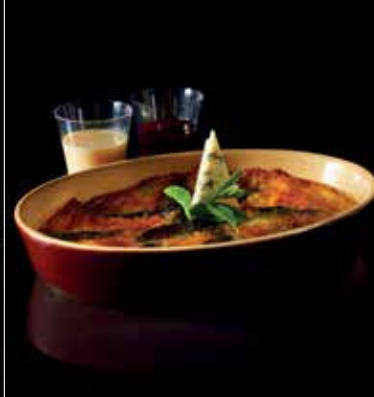


la Fourme d'Ambert sublimée

Préfigurant les contours de la grande région Auvergne Rhône-Alpes, ce livret de recettes est une première. Il réunit en effet 16 chefs auvergnats et rhônalpins autour de l'AOP Fourme d'Ambert. La douceur et l'onctuosité de ce fromage, dont l'histoire remonte au XVIII^{ème} siècle, ont largement inspiré ces chefs qui ont laissé libre court à leur créativité et à leur imagination. En apéritif, en plats, en desserts, la Fourme d'Ambert se réinvente chaque jour sous leur baguette enthousiaste et inventive. Merci à l'association Les Toques Blanches Lyonnaises pour son investissement et merci à nos jeunes chefs auvergnats d'avoir contribué à valoriser l'un des plus nobles produits de notre terroir. Maintenant, c'est à vous, ces recettes vous tendent les bras, elles sont faciles à reproduire, peu onéreuses et vous assureront un effet garanti auprès de tous vos invités. Auvergne Rhône-Alpes, nous avons tant à partager ...



16 recettes originales



légumes





Velouté glacé
de haricots verts
à la **Fourme d'Ambert**

4 pers.

125 g de Fourme d'Ambert
700 g de haricots verts
150 g de pois gourmands
1 oignon nouveau
12 asperges sauvages
2 dl de bouillon de légumes
Sel et poivre

Pour la décoration :
8 gressins
1 betterave Chioggia
1 carotte pourpre
Germe de petits pois
Champignons Enoki
Piment d'Espelette
Graines de sésame
Wasabi
Huile d'olive extra vierge



**Benjamin
CATTAN**

La Javanaise

37 Rue Gonod
63000 Clermont-Ferrand
04 73 35 56 08

Cuire les légumes verts et les queues d'asperges à l'anglaise, c'est à dire dans un grand volume d'eau bouillante salée puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Mixer avec le bouillon de légumes et passer au chinois. Réserver au frais.

Confectionner des billes de Fourme d'Ambert et les réserver. Mettre les parures de Fourme d'Ambert sur un papier cuisson et les cuire à 180° jusqu'à légère coloration, façon tuile. Décorer les billes de Fourme d'Ambert avec les graines de sésame et le piment d'Espelette.

Dresser le velouté bien froid en bol et décorer selon votre inspiration avec les petits légumes lustrés. Poser les gressins sur le bol et ajouter les billes de Fourme d'Ambert dessus. Planter les tuiles dans les billes. Ajouter quelques gouttes de wasabi et d'huile d'olive sur le velouté.



Velouté
de courgettes
à la **Fourme d'Ambert**



6 pers.

250 g de Fourme d'Ambert
6 petites courgettes
150 g poitrine fumée
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 baguette aux graines
de lin

200 g crème liquide
200 ml de jus de volaille
1 botte de cerfeuil
Huile d'olive
Sel, poivre



Géraldine
LAUBRIÈRES

Auberge de la baraque

2 route de Bordeaux
63870 Orcines
04 73 62 26 24

Ciseler les échalotes. Tailler les courgettes avec la peau (pour la couleur et les vitamines) en petits morceaux et hacher l'ail. Dans une casserole, mettre le tout à cuire à feu doux avec un trait d'huile d'olive et assaisonner.

Remuer de temps en temps jusqu'à obtenir une légère coloration. Ajouter ensuite le jus de volaille et la crème. Laisser cuire à feu doux.

Pendant ce temps, tailler le pain en petits dés et le placer au four avec un trait d'huile d'olive, à 180 °C jusqu'à coloration.

Tailler la poitrine fumée en allumettes et les faire colorer au four.

Une fois la soupe cuite, bien la mixer et l'émulsionner au mixeur plongeant ou au blender. Vous pouvez commencer à dresser le velouté, les lardons, les croûtons, les pluches de cerfeuil et terminer par des petits morceaux de Fourme d'Ambert coupés au dernier moment sur le velouté.



Croq'clair
jambon

champignons

espuma et copeaux à la **Fourme d'Ambert**

3 pers.

80 g de Fourme d'Ambert
3 éclairs (à commander
chez le boulanger)
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

38 route de Brignais
69630 Chaponost
04 37 64 64 54

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.



Tarte tatin
aux carottes
et à la **Fourme d'Ambert**, jus acidulé floral



4 pers.

250 g de Fourme d'Ambert
1 kg de jeunes carottes
300 g de pâte brisée
20 cl de jus de carotte
centrifugé
20 cl de jus d'orange

Sucre pour faire un
caramel
Fleurs comestibles :
pensées, capucines...
Sel, poivre de Timut

N



Jean-Jacques
NOGUIER

La Ferme de l'Hospital

Rue de la Mollard
74160 Bossey
04 50 43 61 43

Tailler les carottes en cylindres de 1 cm et les cuire 15 mn à l'eau bouillante salée avant de les égoutter.
Préparer un caramel, le verser dans un moule et disposer les carottes en spirale. Émietter la Fourme d'Ambert et la parsemer sur les carottes puis recouvrir avec la pâte. Cuire 20 min à 180°C.
Mélanger les jus dans une casserole, poivrer et laisser réduire jusqu'à obtenir un jus légèrement sirupeux.
Démouler la tarte et la napper avec le jus.



féculents



œuf

croustillant

et mousse à la **Fourme d'Ambert,**

petits toasts au beurre de Fourme d'Ambert

4 pers.

Pour le siphon :

66 g de Fourme d'Ambert
100 g de crème liquide
entière
1 cartouche de gaz

35 g de beurre
1 pomme Golden
1 botte de radis

Pour les toasts :

50 g de Fourme d'Ambert
12 toasts de pain aux
céréales

Pour les œufs :

10 œufs
150 g de farine
200 g de poudre de pain
d'épices



**Dimitri
AUDIN**

Au relais des saveurs

28 rue du commerce
63800 Cournon d'Auvergne
04 73 84 80 03

Socle en blanc d'œuf : Clarifiez 4 œufs, réservez les jaunes et coulez les blancs dans des emportes pièces recouverts de film alimentaire. Mettre les blancs en cuisson 7 mn à 80°C à la vapeur.

Œufs croustillants : Plongez les 4 œufs restant dans de l'eau bouillante durant 5 mn 30 sec. Sortez les œufs et déposez-les dans de l'eau glacée pour les faire refroidir. Avec une cuillère retirez délicatement la coque des œufs mollets. Les rouler dans la farine, puis dans les œufs battus et ensuite dans la poudre de pain d'épices. Plongez les œufs un par un dans une friteuse à 180°C durant une minute. Les débarrasser sur un papier absorbant pour enlever l'excès de gras.

Pour le siphon : Mixez la Fourme d'Ambert avec la crème entière au blender, passez au chinois rectifiez l'assaisonnement et coulez dans un siphon. Percutez une cartouche de gaz et réservez.

Pour les toasts au beurre d'Ambert : Découpez les toasts et passez à la salamandre pour les sécher. Mélangez le beurre et la Fourme d'Ambert. Rectifiez l'assaisonnement, insérez le beurre d'Ambert dans une poche à douille unie et montez les canapés en déposant à votre guise des morceaux de pomme et de radis.

Dressage : Déposez le blanc d'œuf cuit à la vapeur au centre d'une assiette et créez un trou au centre avec un emporte pièce. Coulez en son centre la mousse de Fourme d'Ambert au siphon, déposez l'œuf croustillant encore chaud dessus. Accompagnez des petits toasts au beurre d'Ambert.



4 pers.

200 g de Fourme d'Ambert
50 g de farine de lentilles
4 tournedos de cabillaud
de 180 g
125 g de lentilles
75 g de lentilles cuites
125 g de beurre ramolli
150 g de chapelure

3 blancs d'œuf
2 oignons rouges cébettes
frais
4 carottes jaunes
4 cuillères de sauce tomate
4 pointes d'asperge
Huile de friture



B

Laurent
BOUVIER

L'Elleixir

304 RN6
Le Bois de Côtes
69760 Limonest
04 78 34 40 12



Tournedos de cabillaud
en croûte de

lentilles

et cromesquis de **Fourme d'Ambert**

Couper les tournedos en 8 darnes. Les assembler deux par deux sous forme de rouelles et les ficeler. Les précuire 5 mn dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Préchauffer le four à 180°C.

Faire une pâte avec 100 g de chapelure, le beurre ramolli, les lentilles cuites et un blanc d'œuf. Étendre cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper à l'emporte-pièce des formes de la taille des rouelles, les envelopper et les enfourner environ 5 mn, jusqu'à coloration.

Avec la Fourme d'Ambert, façonner des boules de la taille d'un bigarreau. Mélanger les 50 g de chapelure restants avec la farine de lentille. Tremper les boules de Fourme d'Ambert dans le mélange chapelure-farine puis dans les deux blancs d'œufs puis à nouveau dans le mélange de chapelure. Renouveler l'opération trois fois puis cuire les boules dans une friture à 165°C.

Faire blanchir la garniture (carottes jaunes, asperges). Dresser les rouelles de cabillaud avec les boules de Fourme d'Ambert, la garniture, un peu de sauce tomate et des oignons émincés.



Galette

de pommes
de terre à la **Fourme d'Ambert**

4 pers.

Galette :

6 grosses pommes de terre
150 g de beurre
80 g de féculé

1 échalote ciselée (40 g)

1 gousse d'ail haché
20 g de cerfeuil haché
20 g de persil haché
10 g d'estragon haché
20 g de ciboulette hachée
200 g de fromage blanc
50 g de crème épaisse
10 g de vinaigre de Xérès
10 g d'huile d'olive
Sel, poivre

Sauce :

250 g de Fourme d'Ambert
300 g de lait
35 g de beurre
35 g de farine

Cervelle de Canut (spécialité lyonnaise) :



**Christophe
MARGUIN**

Restaurant Marguin

916 route de Strasbourg
01700 Miribel
04 78 91 80 04

Éplucher les pommes de terre. Passer à la mandoline pour obtenir de fines lamelles puis blanchir quelques secondes dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchir et laisser égoutter.

Pour la sauce, faire bouillir le lait, réaliser un roux (beurre + farine), verser le lait dessus puis laisser épaissir à feu doux. Ajouter la Fourme d'Ambert coupée en petits dés ; mélanger et laisser refroidir 2 h.

Faire fondre du beurre et le verser sur les pommes de terre avec la féculé, bien mélanger. Dans un grand plat, réaliser une rosace avec les pommes de terre, déposer une grosse cuillère d'appareil à base de Fourme d'Ambert au centre, puis recouvrir de pommes de terre pour en faire une sorte de chausson. Congeler avant de cuire 20 à 30 mn dans un four préchauffé à 200°C.

Mélanger tous les ingrédients de la cervelle préalablement hachés très fin. Disposer de la cervelle dans le fond de l'assiette et placer une part galette par-dessus.



Cannellonis

farcis à la volaille jaune des Dombes,

poires et **Fourme d'Ambert**



4 pers.

300 g de Fourme d'Ambert
4 suprêmes de volaille
jaune des Dombes
4 cannellonis
4 poires au sirop
Huile d'olive

Mélange d'épices : curry,
safran, cumin, paprika
Sel, poivre
Sucre pour caraméliser
25 cl de crème liquide



D

**Yannick
DECELLE**

Le Caro de Lyon

25 rue du Bât d'Argent
69001 Lyon
04 78 39 58 58

Mettre à chauffer une grande casserole d'eau avec du gros sel. À ébullition, plonger les cannellonis et les faire cuire 5 mn. Les rafraîchir aussitôt à l'eau glacée pour stopper la cuisson.

Couper en cubes les 4 suprêmes de volaille ainsi que 2 poires.

Couper 150 g de Fourme d'Ambert en petits cubes.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire revenir les cubes de volaille avec le mélange d'épices. Bien laisser colorer. Ajouter les cubes de poire avec une touche de sucre pour faire caraméliser.

Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la Fourme d'Ambert. Bien mélanger et remplir les cannellonis de cette farce.

Mixer les poires restantes. Faire fondre le reste de Fourme d'Ambert dans la crème et l'incorporer à la compote de poires.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir la compote à côté des cannellonis.



Risotto

revu à la **Fourme d'Ambert**



4 pers.

150 g de Fourme d'Ambert
3 gousses d'ail
2 oignons blancs
Riz rond
150 g de poitrine fumée
1 poivron rouge
1 poivron vert
200 g petits pois frais

Persil
1/4 de l de lait
1/4 de l de crème
Huile d'arachide
Chapelure
Sésame doré
Beurre et sel



Jean-François
FAFOURNOUX

Les Chênes

Gros chatagnier
63930 Augerolles
04 73 53 50 34

Dans une casserole inox, faire revenir 2 gousses d'ail finement hachées avec 1 oignon haché également, dans un peu d'huile.

Cuire votre riz : mouiller avec de l'eau, la quantité à respecter étant de 3 volumes d'eau pour 2 volumes de riz. Rajouter du sel et un peu de beurre. Couvrir.

Faire revenir dans une poêle, la poitrine tranchée en lardons, 1 oignon blanc ciselé et les poivrons finement coupés, cuire les petits pois frais dans un volume d'eau salé. Rajouter le tout au riz et laisser cuire à couvert, à feu doux. En finition, doser la crème et le lait pour obtenir un mélange onctueux.

Dresser sur des petits plats à four individuels, déposer la Fourme d'Ambert en lamelles fines sur le dessus, quelques pincées de chapelure et du sésame doré, gratiner au moment venu.

Bon appétit !

fruits





Brochettes de magret de canard et

pommes glacées au miel,
sauce à la **Fourme d'Ambert**



4 pers.

50 g de Fourme d'Ambert
4 filets de canard
2 pommes Reinette
30 g de miel

50 g de beurre
50 g de crème fraîche
Sel et poivre



Thierry
CHELLE
Toque d'Auvergne

Les Copains

42 Bld Henri IV
63600 Ambert
04 73 82 01 02

Tailler les magrets de canard en cubes de 2 cm sur 2.
Dans les pommes, creuser des billes avec une cuillère à racine. Monter les brochettes en alternant les cubes de canard et les billes de pomme. Réserver.

Pour la sauce : faire bouillir la crème et la Fourme d'Ambert, saler et poivrer. Mixer la sauce pour qu'elle soit bien lisse.

Saisir les brochettes au dernier moment avec du beurre dans une sauteuse.

Assaisonner les brochettes et ajouter le miel.

Les brochettes de magrets doivent être brillantes et glacées de miel.

Servir immédiatement avec la sauce à la Fourme d'Ambert.

Cylindre de chocolat

siphon cassis fraise, crumble
et macarons à la **Fourme d'Ambert**

4 pers.

Pour le crémeux :

225 g de chocolat noir
120 g de lait
3 jaunes d'œuf
20 g de sucre
120 g de crème fraîche
50 g de Fourme d'Ambert

Pour le crumble de chocolat :

20 g de poudre d'amande
45 g de farine
8 g de cacao amer en poudre
1 g de levure en poudre
40 g de beurre fondu
40 g de Fourme d'Ambert

Pour le siphon fraise et cassis :

200 g de purée de fraise
200 g de purée de cassis
200 g de lait

Pour les macarons :

100 g de sucre glace
100 g de sucre semoule
100 g de poudre d'amande
75 g de blancs d'œufs
30 g d'eau
40 g de Fourme d'Ambert



Anthony
KÉRAVEC

Jour de marché

14 rue Molière
69006 Lyon
04 78 24 74 59

Pour le crémeux (à préparer la veille) :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Avec le reste des ingrédients, préparer une crème anglaise. Y incorporer le chocolat puis laisser reposer 24 h avant d'y ajouter la Fourme d'Ambert émietlée.

Pour le siphon fraise et cassis :

Mélanger tous les ingrédients, verser dans le siphon avec 2 cartouches, laisser reposer 10 mn.

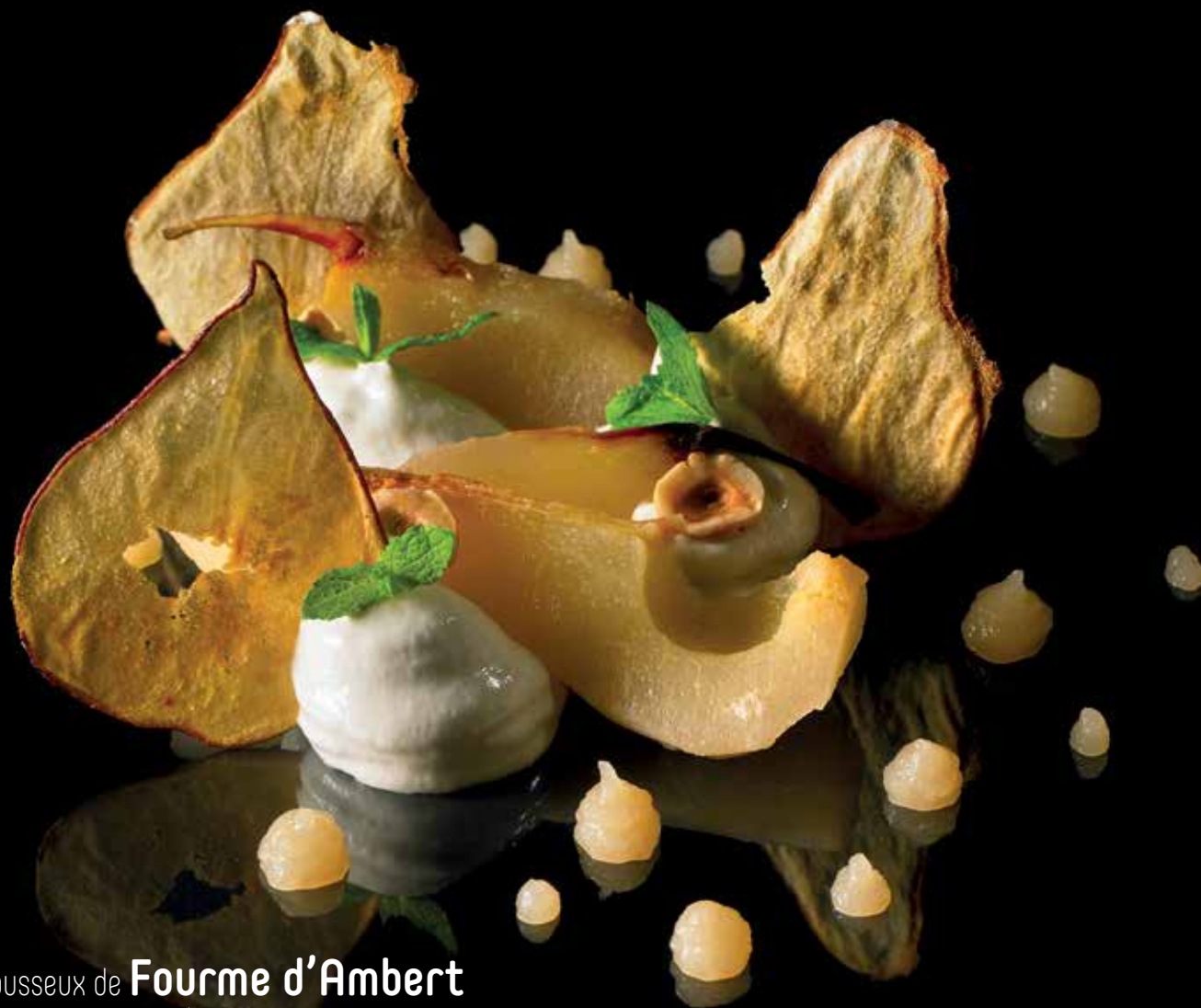
Pour le crumble de chocolat :

Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger tous les ingrédients sauf la Fourme d'Ambert jusqu'à obtenir une pâte sableuse, l'étaler sur une plaque et cuire 10 à 15 mn. Une fois le crumble refroidi, incorporer la Fourme d'Ambert en petit morceaux.

Pour les macarons :

Préchauffer le four à 150°C. Faire chauffer l'eau additionnée du sucre semoule à 119°C. Monter les blancs en neige en ajoutant peu à peu le sucre glace, puis verser dessus, tout en les montant, le sirop à 119°C. Tamiser la poudre d'amande et l'incorporer au mélange. Pocher les macarons sur une plaque, les laisser sécher le temps qu'ils « croutent » puis les enfourner 10 à 15 mn. Laisser refroidir et les assembler deux par deux en les fourrant avec la Fourme d'Ambert. Dresser dans les assiettes.



Mousseux de **Fourme d'Ambert**

poires pochées et séchées,
coulis de poires et noisettes



4 pers.

300 g de Fourme d'Ambert
150 g de crème liquide
250 g de lait
1 feuille de gélatine
6 poires Williams
1 blanc d'œuf
100 g de sucre glace
100 g de sucre semoule

Quelques graines de
fenouil
1 citron pressé
1 écorce d'orange
100 g de noisettes décor-
tiquées



Julien
GAUTIER

Restaurant M

47 av. du Maréchal
Foch
69006 Lyon
04 78 89 55 19

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Faire chauffer le lait et la crème, y ajouter la Fourme d'Ambert ainsi que la gélatine égouttée. Mixer et remplir un siphon avec cette préparation. Réserver.

Éplucher 5 poires. Faire chauffer une grande casserole d'eau avec les graines de fenouil, l'écorce d'orange et le jus de citron. Pocher les poires 25 mn à feu doux.

Tailler très finement la poire restante à la mandoline. Mélanger le blanc d'œuf au sucre glace et badigeonner de cette préparation une feuille de papier sulfurisé. Déposer dessus les tranches de poire, et les badigeonner à nouveau avec le reste de la préparation. Faire sécher au soleil ou au-dessus d'une source chaude.

Torréfier les noisettes concassées.

Tailler 4 poires pochées en quartiers et les mixer pour obtenir un coulis.

Dresser : faire dans chaque assiette 3 gros points de mousse à la Fourme d'Ambert à l'aide du siphon, agrémenter de poires au sirop, de poires séchées et de coulis.



8 pers.

Biscuit cacao :

4 œufs
120 g de blanc d'œuf
170 g de sucre
170 g de poudre d'amande
40 g de farine
40 g de sucre
30 g de cacao

Chantilly à la Fourme d'Ambert :

400 g de crème liquide
100 g de Fourme d'Ambert

Gelée au porto :

200 g de porto
2 g d'agar-agar

Caviar de porto :

200 g de porto
2 g d'agar-agar
1 l d'huile de pépin de raisin



Rodolphe
REGNAULD

Auberge du Pont

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

Biscuit au cacao :

Monter les œufs avec le sucre 10 mn au batteur, incorporer la poudre d'amande, la farine, le sucre et le cacao, faire une meringue avec les blancs et le sucre. Étaler sur papier sulfurisé et cuire 5 mn à 210°.

Chantilly à la Fourme d'Ambert :

Faire bouillir la crème et la Fourme d'Ambert. Mixer, chinoiser, refroidir et monter comme une chantilly.

Gelée au porto :

Mettre l'agar-agar dans le porto. Monter à ébullition, flamber et laisser bouillir 30 secondes. Couler une plaque sur une hauteur de 2 mm et laisser refroidir.

Caviar de porto :

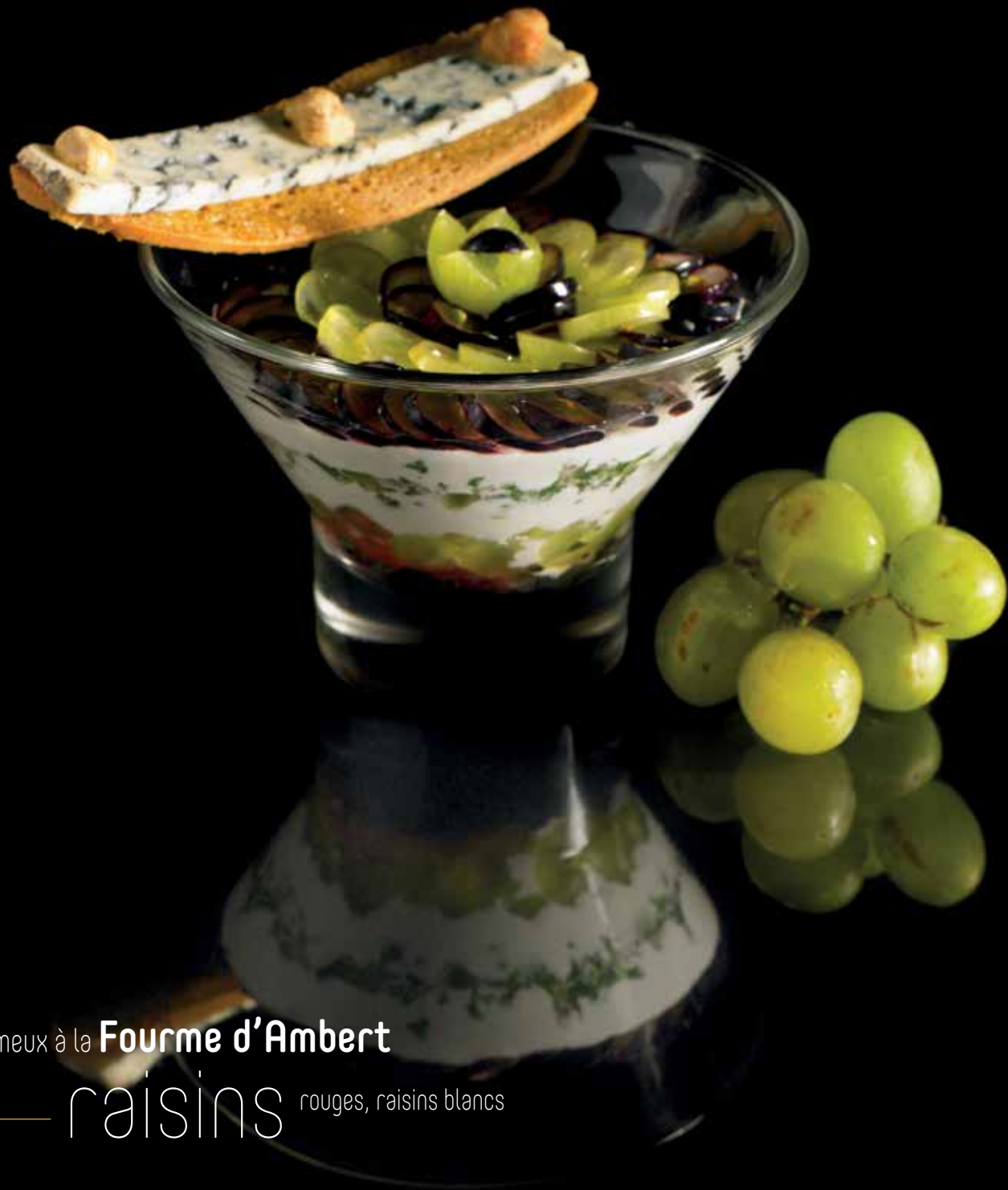
Mettre l'huile de pépin de raisin au congélateur la veille. Mettre l'agar-agar et le porto à bouillir, flamber et maintenir l'ébullition 30 secondes. Laisser tiédir, mettre en pipette et verser l'huile de pépin de raisin en goutte à goutte. Filtrer pour récupérer le caviar et rincer à l'eau.

Dressage : Monter l'entremet comme sur la photo avec le décor en chocolat. Ajouter quelques cerises fraîches et confites ainsi que quelques morceaux de Fourme d'Ambert.

À déguster comme pré-dessert ou fromage.

Forêt noire revisitée,
à la **Fourme d'Ambert**

Crèmeux à la **Fourme d'Ambert**
raisins rouges, raisins blancs



4 pers.

125 g de Fourme d'Ambert
125 g de lait demi-écrémé
4 feuilles de gélatine
30 g de sucre
200 g de crème fouettée

1 belle grappe de raisin rouge
1 belle grappe de raisin blanc
1 l d'huile de pépin de raisin



William
JACQUIER

Le Vivarais

1 place Gailleton
69002 Lyon
04 78 37 85 15

Mettre à ramollir deux feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire bouillir la crème et le lait avec le sucre, ajouter la gélatine égouttée et à ébullition, incorporer la Fourme d'Ambert émiettée. Laisser refroidir avant d'incorporer la crème fouettée. Réserver.

Mettre à ramollir les deux feuilles de gélatine restantes dans de l'eau froide. Réserver quelques raisins pour la décoration et presser les grappes. Faire bouillir le jus obtenu, y ajouter la gélatine essorée et le sucre et bien mélanger. Laisser refroidir.

Faire le montage dans des verrines en alternant les couches de crèmeux à la Fourme d'Ambert et de gelée de raisin. Décorer avec des lamelles de raisin.



Fourme'cake,
citron vert myrtille



6 pers.

Appareil à Cheesecake :

100 g de Fourme d'Ambert
200 g de fromage à cheesecake
80 g de sucre
10 g de farine
60 g d'œuf
1 jaune d'œuf
40 g de crème liquide
1 citron vert

Shortbread :

80 g de jaune d'œuf
175 g de farine
50 g de maïzena
160 g de beurre

160 g de sucre

2 g de sel

7 gr de levure chimique

1 citron vert

Gelée de myrtille :

100 g de jus de myrtille

20 g de sucre semoule

6 g de gélatine

Compotée de myrtille :

120 g de myrtille

20 g de sucre

Zeste de 1 citron vert

Sorbet myrtille

Meringue au citron



Jérôme
BRU

B2K6

6 Rue du Caire
63370 Lempdes
04 73 61 74 71

Réaliser le shortbread, dans la cuve d'un batteur blanchir le beurre et le sucre ajouter les jaunes d'œufs puis verser le mélange farine maïzena levure chimique et le sel, zester le citron vert dans la pâte.

Étaler le shortbread au fond d'un cercle à entremet de 20 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur, piquer la pâte et enfourner à 160°C pendant 12 minutes, réserver.

Réaliser l'appareil à Fourm'cake, dans un cul de poule mettre 200 gr de fromage à cheesecake et incorporer le sucre, la farine les œufs et le jaune d'œuf, faire fondre la fourme d'Ambert dans la crème liquide et l'ajouter au reste, ajouter le zeste de citron vert.

Verser l'appareil dans le cercle à entremet et enfourner à 90°C pendant 45 minutes, laisser refroidir.

Réaliser la gelée, mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée, faire chauffer le jus de myrtille avec le sucre semoule et incorporer la gélatine hors du feu, verser cette gelée sur le cheesecake et mettre au frigo.

Réaliser la compotée de myrtille, faire chauffer à feu doux le mélange sucre myrtille et le faire compoter parfumer en fin de cuisson avec 1 un peu de citron vert zester.

Dressage : démouler le fourm'cake, découper des parts égales puis servir avec la compotée de myrtille et une quenelle de sorbet myrtille. Décorer d'un morceau de meringue au citron.



Clafoutis fondant
à la **Fourme d'Ambert**
figue et gingembre



6 pers.

Clafoutis :

250 g de Fourme d'Ambert
500 g de figues mûres
150 g + 80 g de sucre
80 g de maïzena
50 g de farine
3 œufs
1 pincée de bicarbonate de soude
10 cl de lait
30 cl de crème
1 gousse de vanille

1 c. à soupe de rhum

1 c. à café de gingembre
Sucre glace pour le décor

Crème anglaise au gingembre :

30 cl de crème fleurette à 30 %
30 cl de lait
2 c. à café de gingembre frais
râpé ou en poudre
80 g de sucre
10 jaunes d'œufs



Gilles
MAYSONNAVE

Chez Brunet

23 rue Claudia
69002 Lyon
04 78 37 44 31

Préparer le clafoutis. Couper la Fourme d'Ambert en cubes et les figues en 6 dans la hauteur. Les mettre dans une passoire, saupoudrer de 80 g de sucre et laisser macérer au moins 1h.

Préchauffer le four à 180°C. Dans une jatte, mélanger la maïzena, la farine, le reste de sucre et le bicarbonate. Ajouter les jaunes d'œuf, puis délayer avec le lait. Porter la crème à frémissement avec le beurre et la gousse de vanille fendue en deux. Laisser tiédir puis verser dans la jatte en filet tout en fouettant. Ajouter le rhum et le gingembre.

Battre les blancs d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation. Ce n'est pas grave si le mélange obtenu n'est pas parfaitement homogène. Répartir la pâte dans des moules individuels, disposer par-dessus des morceaux de figues et de Fourme d'Ambert et enfourner 25 à 30 mn, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.

Préparer la crème anglaise au gingembre, idéalement la veille pour améliorer l'onctuosité et pour une bonne diffusion des arômes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le gingembre et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement puis ajouter le lait et la crème. Bien mélanger.

Verser dans une casserole et cuire à feu doux sans cesser de remuer. Le mélange ne doit pas bouillir. Arrêter la cuisson quand la crème commence à épaissir et napper la spatule. Réserver au frais. Servir avec le clafoutis.

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

Vetagro Sup
89, avenue de l'Europe - 63370 Lempdes
04 73 98 69 49
contact@fourme-ambert.com
www.facebook.com/FourmeAmbert



Conception : www.quipluslest.com
Crédits photos : Ludovic Combe,
Étienne Heimermann, Luc Olivier,

Impression : FUSIUM (Auvergne - France)
Tél. 04 73 73 25 25
Imprimé sur du papier PEFC



N°10-31-1928

