

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



AOP Fourme d'Ambert,
la douceur créative
du Nouveau Monde



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).

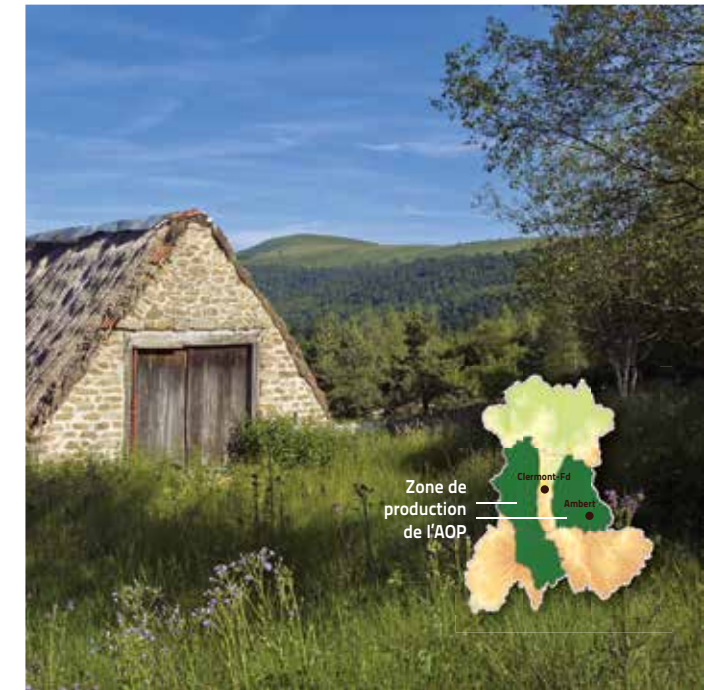
Les conditions de production, de l'alimentation des animaux à l'affinage des fromages, sont fixées dans un cahier des charges contrôlé de façon indépendante. Les vaches doivent notamment pâturer un minimum de 150 jours par an ! Et l'hiver, le fourrage qu'elles reçoivent provient exclusivement de la zone 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.

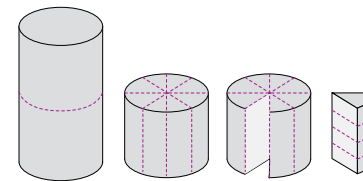
Comment la conserver ?

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

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 !



Soufflé de Fourme d'Ambert et chutney de poire

Ingrédients :

Soufflé : 150 g de Fourme d'Ambert • 4 œufs • 60 g de farine • 70 g de beurre • 50 cl de lait • Sel, poivre

Chutney : 300 g de poires • 25 g de beurre • 100 g d'oignons • 20 cl de vinaigre de cidre • 50 g de sucre roux • 10 g de graines de moutarde • 3 cardamomes (graines) • 2 badianes (étoiles) • Sel, poivre



Christian **TÊTEDOIE** // Têtedoie • Lyon

Recette



Soufflé :

Fondre le beurre, ajouter la farine, roussir à petit feu, ajouter le lait tiède fin d'obtenir une béchamel. Clarifier les œufs et monter les blancs en neige.

Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs à la béchamel puis la Fourme d'Ambert et les blancs bien serrés. Assaisonner.

Chutney :

Peler les poires, les évider et les émincer. Peler l'oignon et l'émincer finement. Suer les oignons au beurre. Ajouter les poires, le sucre, le vinaigre, les épices et cuire à feu doux pendant 1 h. Retirer les graines de cardamome et la badiane. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre et réserver.

Finition et Dressage :

Beurrer les moules, ajouter la préparation du soufflé jusqu'au bord, lisser et tracer à l'aide du doigt un cercle sur l'extérieur. Enfourner 20 mn à 180°C.

Servir chaud avec le chutney à part.

Millefeuille de légumes

à la Fourme d'Ambert

Ingrédients :

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



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



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.

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. Lustre 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 quatre 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.

Crumble de poireaux et poires
à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

2 poireaux • 2 poires • 20 cl de crème fleurette • 2 œufs entiers • 200 g de farine • 200 g de Fourme d'Ambert • 200 g de blanc d'œuf • 1 noix de beurre • Muscade • Sel, poivre



Florence **PERIER** // Le café du peintre • Lyon

Recette



Ciseler et laver les poireaux, les faire suer au beurre. Remuer régulièrement jusqu'à totale évaporation de l'eau de végétation. Assaisonner.

Éplucher les poires et les couper en cubes.

Répartir les poireaux ainsi que les cubes de poires dans 4 ramequins. Faire un appareil à flan avec la crème et les œufs. Verser sur les poireaux et les poires. Cuire 20 minutes à 180°C.

Pour le crumble, mélanger la farine avec la Fourme d'Ambert préalablement coupée en petits cubes et ajouter les blanc d'œufs. Mélanger.

Émietter le crumble sur une plaque anti-adhésive. Cuire quelques minutes au four à 180°C.

Lorsqu'il est croustillant, répartir le crumble sur la préparation de poires et poireaux.

Langues d'oiseaux façon risotto, Fourme d'Ambert et œuf frit aux cheveux d'ange

Ingrédients pour 4 pers. :

- 2 x 100 g de Fourme d'Ambert
- 5 œufs
- Cheveux d'ange (Kadaïf)
- Farine
- 125 g de langues d'oiseaux (petites pâtes)
- 125 g de bouillon de volaille
- 1 échalote cuise de poulet
- 50 g de crème liquide
- beurre
- huile de friture
- sel et poivre.



Yorann **VANDRIESSCHE** // L'Arbre • Gruson

Recette



Cuire 4 œufs dans une eau vinaigrée bouillante pendant 6 mn, les refroidir et les écaler délicatement.

Paner les œufs en les faisant passer dans la farine, dans un œuf battu, puis dans les cheveux d'ange (le kadaïf remplace la chapelure).

Dans une casserole, faire suer au beurre l'échalote finement ciselée et ajouter 125 g de langues d'oiseau (petites pâtes en forme de grains de riz). Avec une spatule, mélanger doucement les pâtes pour les nacrer, puis mouiller petit à petit avec le bouillon de volaille jusqu'à ce qu'il soit totalement absorbé.

Monter les langues d'oiseau à la façon d'un risotto en ajoutant la Fourme d'Ambert émiettée et la crème fraîche liquide. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire les œufs à la friteuse dans une huile à 180°C pendant environ 30 secondes.

Dresser le risotto de langues d'oiseau dans une assiette creuse, poser l'œuf frit par-dessus et parsemer de petits morceaux de Fourme d'Ambert.

Trofiettes cuisinées comme un risotto à la Fourme d'Ambert, pomme craquante

Ingrédients pour 4 pers. :

- 125 g de Fourme d'Ambert
- 400 g de trofiettes (pâtes de blé dur artisanales sèches)
- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 morceau de lard fumé
- 25 cl de vin blanc
- 1 l de bouillon de poule (environ)
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de yaourt à la grecque
- 50 g de parmesan Reggiano
- 1 pomme Granny Smith
- Persil haché
- Jus de volaille



Luc **SALSEDO** // Luc Salsedo • Nice

Recette



Éplucher et vider la pomme puis la tailler en petits dés. Réserver. Hacher le persil plat et réserver.

Ciseler les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive sans coloration, puis ajouter la gousse d'ail, le bouquet garni, le lard.

Nacrer les trofiettes (bien les enrober dans un peu d'huile ou de beurre), les assaisonner, puis mettre le vin blanc et laisser réduire de moitié. Mouiller au fur et à mesure avec le bouillon de poule, cuire entre 10 et 12 mn (al-dente).

Terminer les trofiettes avec le beurre, le yaourt grec, la Fourme d'Ambert taillée en petits dés, le parmesan et enfin les dés de pomme. Rectifier l'assaisonnement et dresser.

Finition :

Jus de volaille, persil haché, un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre et une tomate cerise cuite.

Espelette Fourme Burger

Ingrédients pour 4 pers. :

200 gr de Fourme d'Ambert
• 4 pains burger • 4
steacks hachés de 100 gr •
2 tomates • 1 salade • Piment
d'Espelette



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

Recette

Découper deux fines tranches de Fourme d'Ambert suivant le diamètre du pain burger.
Faire cuire les steacks hachés à la poêle.
Disposer une tranche de Fourme sous et sur les steacks hachés.
Ajouter 2 tranches de tomates, la salade et une pincée de piment d'Espelette.
Recouvrir le burger et passer au four à 200°C pendant 2 mn.



Ballotine de poulet farcie à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

200 g de Fourme d'Ambert
environ • 4 cuisses de poulet
fermier • Légumes de saison •
Sel, poivre



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

Désosser les cuisses de poulet, les mettre à plat individuellement sur un papier film côté peau. Saler et poivrer.
Couper la Fourme d'Ambert en 4 bâtonnets. Les mettre au centre des cuisses, saler et poivrer.
Refermer les ballotines fortement dans un papier film. Renouveler l'opération deux fois, afin de bien maintenir les ballotines fermées. Cuire à eau frémissante pendant 45 mn. Refroidir. Déballer les ballotines. Les saisir à la poêle afin de donner une jolie coloration.
Réaliser un jus avec les os de poulet.
Servir avec un légume de votre choix et présenter selon votre inspiration.



Recette



Poire pochée au Muscadet et son cœur crousti-fondant à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour les poires pochées :
4 poires • 1 bouteille de Muscadet • 150 g de sucre

Pour la Fourme croustillante :
200 g de Fourme d'Ambert sans croûte • 60 g de crème • 40 g de cerneaux de noix • 200 g de farine • 4 œufs • 400 g de chapelure • Huile pour friture



Sébastien **THÉBAUD** // Villa Belle Rive • Sainte Luce sur Loire

Recette

Pour les poires pochées :

Faire bouillir le Muscadet avec le sucre pour obtenir un sirop. Éplucher les poires et les plonger dans le sirop de Muscadet pendant 20 à 35 mn. Réserver les poires sur un papier absorbant à température ambiante.

Pour la Fourme croustillante :

Faire chauffer la crème à feu doux avec des petits dés de Fourme d'Ambert. Concasser les cerneaux de noix, les torréfier légèrement dans une poêle à sec jusqu'à coloration. Incorporer les cerneaux de noix dans la crème et verser dans des moules souples en demi-sphères de petite taille. Réserver au congélateur plusieurs heures. Préparer 3 récipients différents : 1 pour la farine, 1 pour les œufs battus en omelette, 1 pour la chapelure. Démouler les demi-sphères de Fourme, les coller 2 par 2 et passer chaque boule dans la farine, les œufs puis la chapelure.

Dressage :

Tailler les poires à 1/4 de la base et creuser de chaque côté avec une cuillère parisienne à l'endroit des pépins. Plonger 4 à 5 mn les boules de Fourme dans l'huile préalablement chauffée à 180°C. Les insérer au cœur des poires. Servir sur un lit de mâche nantaise.

Grosses madeleines à la Fourme d'Ambert, sorbet vin rouge épicé

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour les madeleines :

10 g de Fourme d'Ambert par madeleine • 2 œufs frais • 1 jaune d'œuf • 70 g de sucre en poudre • 55 g de farine type 45 • 10 g de farine de sarrasin • 2,5 g de levure • 75 g de beurre demi-sel • 2 g de sel de Guérande

Pour le sorbet au vin : 375 g de vin rouge • 375 g d'eau • 50 g de trimoline (sucre inversé) • 75 g de glucose • 125 g de sucre • Les zestes et quartiers d'une orange et d'un citron vert • 1,5 bâton de cannelle • 25 g de poudre de lait



Éric **GUÉRIN** // La Mare aux Oiseaux • Saint-Joachim

Recette

Pour les madeleines : Blanchir les œufs avec le sucre, incorporer les farines tamisées et ajouter la levure et le sel.

Faire fondre le beurre demi-sel et mélanger pour obtenir un appareil homogène. Laisser reposer 4 h au frigo.

Beurrer ou huiler les moules à madeleine, y verser la pâte et déposer 10 g de Fourme par madeleine. Cuire au four à 180° pendant 8 mn et servir tiède.

Pour le sorbet : Mettre tous les ingrédients à bouillir. Laisser infuser hors du feu pendant 1/2 heure puis passer au chinois fin.

Mettre le vin épicé dans la sorbetière et laisser prendre au grand froid. Turbiner.

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.quipluslest.com

Crédits photos : Ludovic Combe,

Victoria Pulido - Luc Olivier -

Thierry Bineau

Impression : FUSIUM (Auvergne - France)

Tél. 04 73 73 25 25

Imprimé sur du papier PEFC



N°10-31-1928

