AOP Fourme d'Ambert

Livret de Recettes

simples et gourmandes

à la Fourme d'Ambert

L'invitation

au voyage des saveurs

L'AOP 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 grands chefs à découvrir dans ce livret recettes !

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.
Aujourd'hui, l'AOP Fourme d'Ambert c'est près de 60 millions de litres de lait collectés, 1 400 producteurs laitiers, 4 producteurs fermiers et 6 fromageries pour 5 500 tonnes produites annuellement.
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 XVIIIe siècle, la Fourme d'Ambert servait de monnaie d'échange pour la location des jasseries, ces fermes d'estives couvertes de chaume qui jalonnent encore de nos jours les Monts du Forez.
À partir du XXe siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont perfectionnées pour assurer une meilleure qualité du produit. Ce travail a abouti à l'obtention d'une Appellation d'Origine Contrôlée AOC en 1972 puis d'une Appellation d'Origine Protégée AOP en 2008.

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), l'AOP Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillé avec une croûte sèche et fleurie. Elle est produite exclusivement en Auvergne, entre 600 et 1 600 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 toute sa douceur, son parfum si subtil et ses lettres de noblesse.

Restaurant Le Luna Rossa (06 - Nice)

Chef Gilles BALLESTRA

Soufflé de Fourme d'Ambert

aux cèpes sur lit de roquette

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 100 g de cèpes frais ou surgelés hors saison
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- ½ litre de lait
- 4 œufs
- 200 g de roquette
- 50 g d'échalotes
- Vinaigrette à l'huile d'olive
- Sel, poivre

Faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire le tout à feu doux pendant 2 mn.
Ajouter le lait et remuer jusqu'à l'obtention d'une béchamel ferme.
Ajouter la Fourme d'Ambert et la faire fondre, puis réserver.
Couper les cèpes en petits cubes et les faire revenir dans de l'huile d'olive avec les échalotes hachées, assaisonner et réserver.
Couper le reste de la Fourme d'Ambert en dés.
Travailler la béchamel tiède avec les jaunes d'œufs un par un (réserver les blancs) puis ajouter vos cèpes et les dés de Fourme d'Ambert.
Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la béchamel.
Verser cette préparation dans des ramequins préalablement beurrés et farinés.
Cuire au four à 160° pendant 20 mn.
Servir sans attendre avec une salade de roquette assaisonnée.

Les Copains (63 - Ambert) Restaurant

Thierry CHELLE Chef

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

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 Les Oliviers (69 - Lyon)

Chef Olivier CANAL

Brochettes de gambas, cromesquis 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

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

Pour la réalisation des cromesquis : 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 cromesquis de Fourme d'Ambert, arrosé de pistou. Servir avec une chips de Fourme d'Ambert.

Luc Salsedo (06 - Nice) Restaurant

Luc SALSEDO Chef

Trofiettes cuisinées comme un risotto

à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 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

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.

Restaurant Les Chemins d'Alexandre (44 - Nantes)

Chef Alexandre HARDY

Filet de turbo contisé à la Fourme d'Ambert

Pommes de terre purée à la ciboulette, vinaigrette balsamique

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 portions de turbot de 150 g environ
- 25 g de beurre salé
- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 1 bouquet de ciboulette
- 120 g de Fourme d'Ambert
- Un peu de lait
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive

Éplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau. Réaliser ensuite la purée (lier avec du lait) et ajouter la ciboulette ciselée très finement.
Faire une entaille dans les portions de turbots avec la lame d'un couteau : glisser la pointe du couteau entre la peau et la chair du poisson sans aller jusqu'au bout. Mettre à l'intérieur de l'entaille la Fourme d'Ambert.
Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette et mettre les portions de turbot à cuire 3 minutes environ de chaque côté.
Pour réaliser la vinaigrette balsamique, mélanger 3 cuillères d'huile d'olive pour 1 cuillère de vinaigre balsamique, sel, poivre.
Dresser la purée dans une assiette à l'aide d'un cercle. Déposer le turbot dessus et décorer d'un cordon de vinaigrette autour.

L'Amphytrion (31 - Toulouse) Restaurant

Yannick DELPECH Chef

Magret de canard, rillettes aux noix

et à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 magrets

Pour les rillettes :

- 150 g d'olives vertes
- 150 g d'olives noires
- 300 g de cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 8 g d'anchois salés
- 150 g de Fourme d'Ambert

Préparation des rillettes : Mixer les olives, la moutarde et les anchois. Ajouter les noix et la Fourme d'Ambert. Réserver au frais.

Préparation des magrets : Parer et diminuer le magret, ciseler la graisse et faire un trou sur toute la longueur. Farcir avec le mélange aux noix et à la Fourme d'Ambert et faire colorer côté peau (ou ouvrir le magret en 2 dans le sens de la longueur, farcir puis ficeler). Finir la cuisson à votre goût au four à 180°.
Agrémenter de petits légumes de saison.

Restaurant Le Zoko Moko (64 - St. Jean-de-Luz)

Chef Stéphane POULIN

Carré d'agneau des Pyrénées gratiné à la Fourme d'Ambert

Tripox (boudin d'agneau) et ses petits légumes bio

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 carrés d'agneau des Pyrénées de 250 g environ
- 2 tripox d'agneau (boudin d'agneau)
- 200 g de Fourme d'Ambert
- 100 g de beurre + 20 g pour la cuisson
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de chapelure
- 4 mini-carottes
- 4 mini-navets
- 4 mini-blettes
- 4 mini-poireaux
- 20 pois gourmands
- 2 artichauts poivrade
- 4 tomates cerise
- Sel, poivre

Cuire séparément tous les légumes à l'eau salée et les rafraîchir à l'eau glacée puis bien les égoutter.
Assaisonner, colorer les carrés et cuire au four à 200° pendant 12 min environ.

Couper les tripox en deux et les cuire doucement à la poêle dans du beurre.

Mixer la Fourme d'Ambert et le beurre ensemble et ajouter le jaune d'œuf.
Étaler l'appareil à la Fourme d'Ambert sur les carrés, parsemer de chapelure et colorer au grill du four.

Réchauffer les petits légumes dans une noisette de beurre. Dresser.

Le Carré Bleu (06 - Cagnes-sur-Mer) Restaurant

Chiara BIANCHI Chef

Bonhomme semi-glacé comme un souvenir d'enfance

à la cannelle et à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les spéculoos (à préparer la veille) :

- 250 g de farine
- 185 g de cassonade
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 50 g d'amandes en poudre
- 1/4 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de 4 épices (anis, clous de girofle, muscade, gingembre)
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le semi-freddo :

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 200 ml de crème liquide pour chantilly
- 100 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 50 g de figues séchées
- 50 g de dattes dénoyautées
- 50 g d'abricots secs
- 1 verre de Marsala

Préparation des spéculoos : Mélanger l'ensemble des ingrédients et laisser reposer dans un endroit sec et frais jusqu'au lendemain. Rouler la pâte finement, découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme. Les poser sur une plaque de cuisson. Cuire 15 mn à 160° au four sur une feuille de papier sufurisé.

Préparation du semi-freddo : Sortir la Fourme d'Ambert une heure avant. Couper tous les fruits secs en petits morceaux, les faire mariner dans le Marsala minimum 30 mn. Monter la crème en chantilly. égoutter les fruits secs et réserver le Marsala. Travailler au batteur à faible vitesse la Fourme d'Ambert avec le mascarpone, le sucre et le Marsala de la marinade puis ajouter les fruits secs. Incorporer délicatement la chantilly. Verser la préparation dans le même emporte-pièce que pour les spéculoos et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
Pour le dressage, démouler les semi-freddos et les placer entre deux spéculoos.

Restaurant L'Auberge du Pont (63 - Pont-du-Château)
Chef Rodolphe REGNAUD

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.quiplusest.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

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE

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