

Livret Recettes

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative

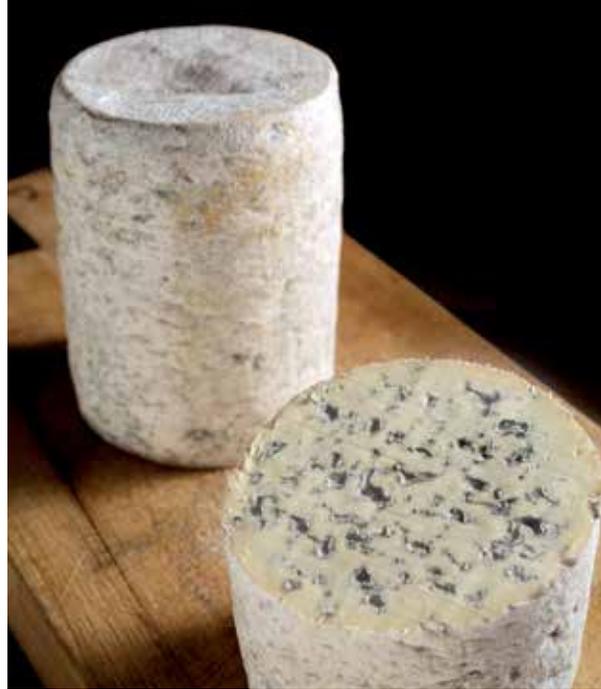


 AOP
FOURME
D'AMBERT



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.

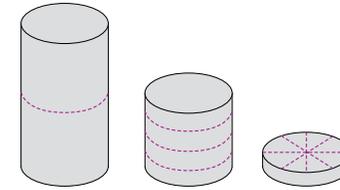
Comment la conserver ?

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 !



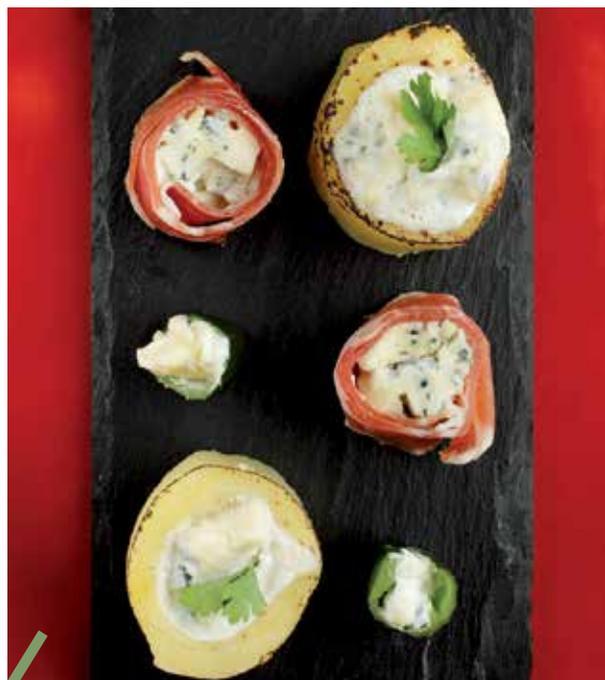
Trilogie de tapas

à la Fourme d'Ambert !

Piments doux à la Fourme d'Ambert, **tomates confites**

Pommes de terre farcies à la morue d'Espagne et Fourme d'Ambert

Jambon de la Vallée des Aldudes roulé à la Fourme d'Ambert



Ingrédients :

200 g de Fourme d'Ambert • 200 g de crème fouettée • 4 tomates confites • 4 piments doux • 4 pommes de terre • 100 g de morue cuite • 4 tranches de jambon des Aldudes

Recette :

Préparation de base : la mousse de Fourme d'Ambert
Mixer la Fourme d'Ambert et la mélanger avec la crème fouettée.

Préparation des piments à la Fourme d'Ambert et tomates confites :
Pour les piments, les cuire entiers à l'eau bouillante salée et les rafraîchir à l'eau glacée. Les vider en prenant soin de ne pas les abîmer. Prendre 1/3 de la mousse de Fourme d'Ambert et ajouter les tomates confites hachées. Farcir les piments avec la préparation à l'aide d'une poche et les mettre au frais pendant 1 heure. Les tailler ensuite sur 2 cm.

Préparation des pommes de terre farcies à la morue d'Espagne et Fourme d'Ambert :
Pour les pommes de terre, les tailler en forme de bouchon de 2 cm de hauteur et les creuser. Les cuire à l'eau salée puis les colorer au beurre. Les farcir avec la morue, puis à l'aide d'une poche à douille cannellée les décorer avec la mousse à la Fourme d'Ambert.

Préparation du jambon de la Vallée des Aldudes roulé à la Fourme d'Ambert :
Pour le jambon, étaler les 4 tranches à cheval. Poser dessus un boudin de mousse à la Fourme d'Ambert. Rouler le jambon et le mettre au congélateur 1 heure puis le tailler en forme de biseau.



Stéphane **POULIN**

Zoko Moko • Saint-Jean-de-Luz



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.

Millefeuille de légumes

à la Fourme d'Ambert



Thierry **CHELLE**

Les Copains • Ambert

haricot

jambon

Olé ! Olé !

Tapas banane

à la Fourme d'Ambert

Croquant de pommes vertes

à la Fourme d'Ambert

Croustillant de pain d'épices, mandarine et Fourme d'Ambert



Tapas banane à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

100 gr de Fourme d'Ambert • 1 pâte feuilletée • 2 bananes

Recette : 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. Lustrer le tout au pinceau avec un jaune d'œuf. Passer au four à 200°C pendant 3 mn.

Croquant de pommes vertes, bacon et Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

100 gr de Fourme d'Ambert • 4 tranches de bacon • 2 pommes vertes Grany

Recette : 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.

Croustillant de pain d'épices, mandarine et Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

100 gr de Fourme d'Ambert • 2 tranches de pain d'épices • 3 mandarines

Recette : 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. Alternier croustillants de fourme au pain d'épices et cuisses de mandarine sur un pic.

Thierry CHELLE

Les Copains • Ambert

Tarte de tomates

à la Fourme d'Ambert
façon crumble



Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte brisée : 500 g farine • 250 g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 10 cl d'eau • 2 pincées de sel

Crumble : 100 g de Fourme d'Ambert • 200 g de farine complète • 200 g de beurre en parcelle • 100 g de parmesan • 1 pincée de sel
200 g de Fourme d'Ambert pour la tarte • 16 belles tomates Romaine • 2 branches de basilic • 2 gousses d'ail • 50 g de pignons de pin

Recette :

Réaliser la pâte brisée : mélanger ensemble tous les ingrédients. Laisser reposer 1 h puis étaler la pâte dans un cercle à tarte. Blanchir au four.

Monder toutes les tomates. Concasser la moitié et découper les autres en rondelles. Cuire le concassé de tomates et le déposer sur le fond de tarte blanchi. Ranger les tomates découpées en rondelles, les assaisonner et déposer dessus la Fourme d'Ambert taillée en lamelles.

Réaliser le crumble : mélanger tous les ingrédients.

Étaler sur un papier sulfurisé et cuire blond.

Repasser la tarte au four en y ajoutant le crumble en fin de cuisson.

Servir aussitôt.



Laurent BOUVIER

L'Elleixir • Limonest

tomate

banane

**Tartare de dorade
de Méditerranée**
à la Fourme d'Ambert,
condiment de poire
et semoule de brocolis
à la noisette



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert • 1 dorade (600 à 800 g) • 2 poires Williams • 1 échalote
• 1 botte de ciboulette • 1/4 de brocoli • 3 cl d'huile d'olive • 10 cl d'huile de
noisette • 15 g de poudre de noisette • Sel, poivre

Recette :

Écailler, lever en filet la dorade, la dépecer, détailler en petits dés et réserver au frais.
Ciseler l'échalote et la botte de ciboulette.
Éplucher les poires, les évider, tailler en dés. Mettre 20 dés de côté pour la décoration.
Tailler en dés la Fourme d'Ambert et en réserver 20 pour la décoration.
Râper les têtes de brocolis pour obtenir une semoule.
Mélanger la dorade, la Fourme d'Ambert, l'échalote, la ciboulette et la poire avec
l'huile d'olive. Assaisonner et dresser à l'aide d'un emporte-pièce dans les 4 assiettes.
Mélanger la semoule de brocolis avec l'huile de noisette, la poudre de noisette
(conserver 4 pincées pour la décoration). Assaisonner et réaliser une quenelle dans
chaque assiette.

Sur chaque assiette, disposer sur un côté successivement 5 dés de Fourme d'Ambert
et 5 dés de poire. Saupoudrer l'assiette avec la poudre de noisette restante.



Sylvain **ROBERT**
L'Aromat • Marseille

dorade



Ingrédients pour 4 personnes :

120 g de Fourme d'Ambert • 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
• Un peu de lait • Vinaigre balsamique • Huile d'olive

Recette :

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.



Filet de turbo contisé
à la Fourme d'Ambert,
pommes de terre
purée à la ciboulette,
vinaigrette balsamique



Alexandre **HARDY**
Les chemins d'Alexandre • Nantes

turbo

**Poire rôtie sur
tournedos de canard,
pomme Anna et
crème** de Fourme
d'Ambert



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert • 4 tournedos de canard • 4 poires • 4 pommes de terre • 150 g de beurre • 1 l de crème • Sel et Poivre • Huile • 50 g de Sucre • 10 cl de bouillon de volaille • Cerfeuil • 4 jolies fleurs de capucine comestibles (facultatif)

Recette :

Laver et éplucher les poires, évider les pépins puis les disposer dans une cocotte. Les saupoudrer de sucre, une noisette de beurre sur chaque et le bouillon de volaille. Fermer la cocotte et mettre au four à 180°C pendant 30 mn.

Laver et éplucher les pommes de terre puis leur donner une forme de cylindre et les émincer finement pour former les pommes Anna. Les cuire au four avec une noisette de beurre pendant 10 à 15 mn.

Faire bouillir la crème et la laisser réduire un peu avant d'y incorporer la Fourme d'Ambert en petits cubes et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

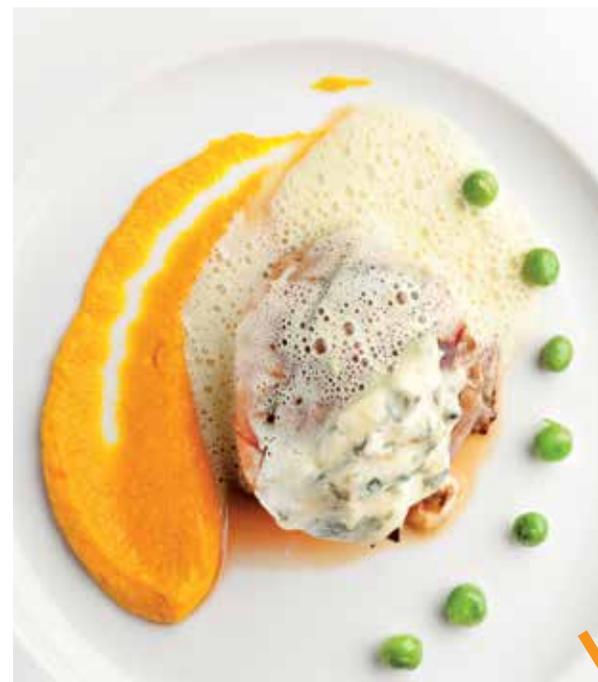
Dans une poêle très chaude, faire colorer les tournedos avec un peu de beurre et d'huile, saler et poivrer des deux cotés.

Disposer les tournedos dans l'assiette et poser les poires rôties dessus.

Poser délicatement en travers les pommes Anna puis disposer la crème de Fourme d'Ambert autour. Pour décorer, mettre une jolie pluche de cerfeuil et une fleur de capucine entre la poire et la pomme Anna. Servir bien chaud et bon appétit.



Yannick DECELLE
Le Caro • Lyon



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

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

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.

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

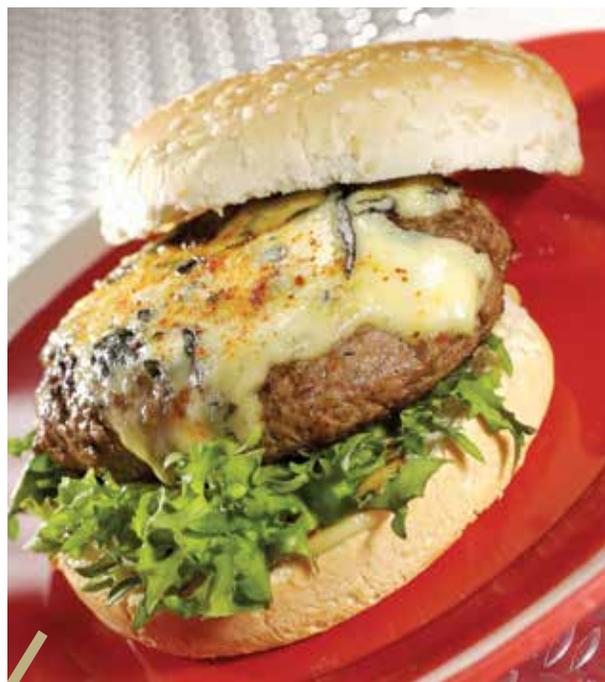


Jean-Marc POURCHER
Domaine de la Sierre • Sermentizon

veau

Espelette

Fourme **Burger**



Ingrédients pour 4 personnes :

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

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.



Thierry **CHELLE**

Les Copains • Ambert

piment



Ingrédients pour 4 personnes :

40 g de Fourme d'Ambert • 3 œufs • 200 g de sucre • 130 g de farine • 40 cl de lait • 80 g de beurre • 240 g de compote de cerises • 80 g de glace à la vanille • Sucre glace

Recette :

Préchauffer le four à 180° C.

Tamiser 100 g de farine.

Dans un bol, battre les œufs. Ajouter le sucre, le sel et la farine. Ajouter progressivement le beurre préalablement fondu et le lait.

Beurrer et fariner un plat rond inox. Verser l'appareil puis disposer la Fourme d'Ambert dans ce même plat. Enfourner et cuire pendant 15 mn.

Saupoudrer le sucre glace à la sortie du four. Disposer la compote de cerises et la glace à la vanille sur le clafoutis.

Clafoutis

à la Fourme d'Ambert



Arai **TSUYOSHI**

Au 14 février • Lyon

cerise

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.quiplusest.com

Crédits photos : Ludovic Combe,

Victoria Pulido - Luc Olivier

Impression : FUSIUM (Auvergne - France)

Tél. 04 73 73 25 25

Imprimé sur du papier PEFC



N°10-31-1928

