

Livret Recettes • Loire-Atlantique

# AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



Six Chefs de la région Loire-Atlantique, habitués à faire la part belle aux produits de leur terroir, se sont confrontés à l'AOP Fourme d'Ambert et ont imaginé de savoureux mets autour de ce fromage d'Auvergne.

Du 10 au 30 décembre et à l'occasion de la sortie du « Livret recettes Loire-Atlantique », le chef vous propose de découvrir l'une de ses créations.

Savoureusement vôtre...

## Tarte fine

à la Fourme d'Ambert,  
**magret de  
canard fumé et  
figues de Soliès**



### Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert + 20 g de Fourme d'Ambert en petits dés • 300 g de pâte feuilletée • 1 magret de canard fumé • 4 figues de Soliès • Salade (endive, frisée, Carmine, Shiso) • 5 cl de vinaigrette • 5 cl d'huile d'olive extra vierge • Cerfeuil • Sel, poivre

### Recette :

Abaisser la pâte feuilletée en forme de cercle. Placer les 100 g de Fourme d'Ambert coupée en fines tranches au centre de la pâte. Replier la pâte sur la Fourme et abaisser la pâte à nouveau très finement. Laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant 30 mn.

Dégraissier légèrement le magret de canard puis le couper en fines tranches. Couper les figues en fines tranches également. Préparer un petit panaché de salade.

Piquer la pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette. Découper 4 cercles de 10 cm de diamètre. Cuire les bases de tarte au four à 200°C pendant 8 mn. Intercaler les tranches de magret et de figues sur les bases de tarte puis tiédir au four pendant 1 mn. Assaisonner le panaché de salade et passer un filet d'huile d'olive sur les tartes fines. Dresser sur assiette et déposer un bouquet de salade au centre de chaque tarte. Placer quelques dés de Fourme d'Ambert sur la salade puis décorer avec le cerfeuil.



Jérôme **PONCHELLE**

Villa Mon Rêve



# magret

**Volaille de  
« 100 jours » farcie**  
à la Fourme d'Ambert,  
**cerfeuil tubéreux**  
**et girolles**



**Ingrédients pour 4 personnes :**

Suprêmes de volaille de plus de 100 jours • Fourme d'Ambert • Beurre • Huile d'olive • Cerfeuil Tubéreux • Girolles • Sel, poivre



Jean-Charles **BATARD**

C l é m e n c e



**Recette :**

Ouvrir les suprêmes de volaille en deux dans l'épaisseur. Y insérer un bâtonnet de Fourme d'Ambert sur toute la longueur du suprême, puis l'assaisonner. Le refermer puis l'enrouler dans un papier film alimentaire, bien serrer pour obtenir un boudin.

Cuire au four vapeur à 90°C pendant 10 mn ou à défaut au bain-marie sans ébullition. Éplucher et laver les cerfeuil, les poêler avec du beurre et de l'huile à feu doux.

Préparer les girolles sans les laver et les faire sauter dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Dresser et servir aussitôt.

girolles

## Poire pochée au Muscadet et son cœur crousti-fondant

à la Fourme d'Ambert



### Ingrédients pour 4 personnes :

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

### 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 torrifier 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  $\frac{1}{4}$  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.



Sébastien **THÉBAUD**

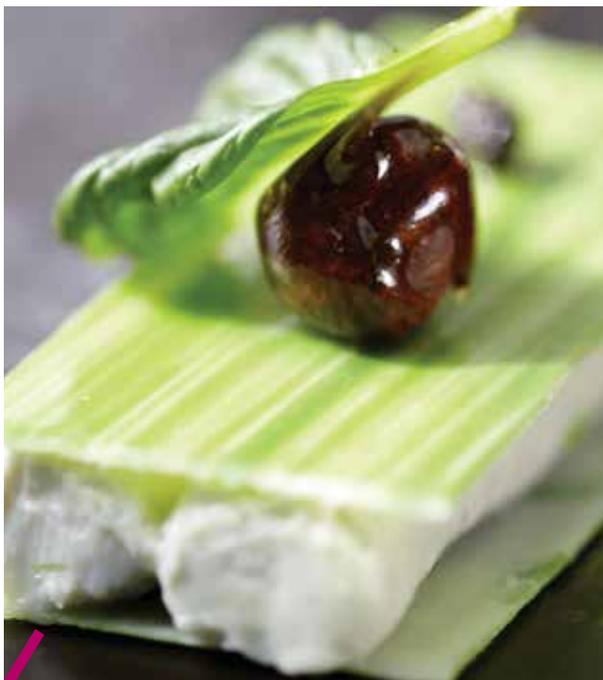
Villa Belle Rive



# poire

## Choco Truffe

à la Fourme d'Ambert



Conception: www.qipilusest.com - Crédit photos : Ludovic Combe

### Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les feuilles de chocolat : 150 g de chocolat blanc • Colorant vert liposoluble • 50 g de beurre de cacao • Brisures de truffe • Huile de truffe • Herbes de saison  
Pour la ganache à la Fourme d'Ambert : 100 g de Fourme d'Ambert • 100 g de mascarpone • Poivre



É r i c **G U É R I N**

La Mare aux Oiseaux



### Recette :

Pour les feuilles de chocolat : Faire fondre le beurre de cacao avec un peu de chocolat (environ 50 g de chaque) et mixer avec le colorant vert. Étaler sur une feuille de papier guitare (ou sulfurisé) l'appareil tempéré à environ 30 / 35° à l'aide d'un pinceau pour former l'effet rayé vert. Laisser figer quelques minutes. Mettre le chocolat blanc en petits morceaux à fondre au micro-ondes en mode décongélation. Bien mélanger toutes les 30 secondes, le chocolat ne doit pas être trop chaud. Verser le chocolat fondu sur la fine couche verte réalisée juste avant. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleau. Laisser prendre à nouveau, puis détailler des rectangles de 3 x 7 cm à l'aide d'un couteau côté plastifié. Conserver au sec.

Pour la ganache : Mélanger tous les ingrédients au batteur en mode vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Laisser prendre 30 mn au frais et conserver dans une poche à douille de diamètre 15.

Finition : Prendre un rectangle de chocolat vert et, sur l'envers, réaliser des boudins de Fourme à l'aide de la poche. Fermer avec un deuxième rectangle en conservant le vert sur l'extérieur. Déposer de la brisure de truffe à l'aide de la pointe d'un couteau et servir avec quelques herbes du moment ou des feuilles de chou de Bruxelles crues.

# truffe

## Sucette frie

à la Fourme d'Ambert,  
salade à l'huile de noix



Patrick **GIRAUX**  
L'Orée du bois



### Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert • 250 g de pommes de terre Bintje • Sucrene • 2 jaunes d'œufs • 25 g de beurre • Huile de noix • Sel, poivre

Pour la panure : 200 g de panko (chapelure japonaise) • 2 œufs battus • 100 g de farine • Moule en silicone ½ sphère

### Recette :

Cuire les pommes de terre pour en faire une purée, puis sécher la purée dans une casserole à l'aide d'une spatule, ajouter les jaunes d'œufs et le beurre. Couper la Fourme d'Ambert en cubes. Préparer les moules en les remplissant à moitié avec la préparation, puis mettre les cubes de Fourme au milieu et finir de remplir avec le reste de votre préparation. Les conserver au congélateur.

La panure : Préparer 3 récipients plats et creux avec la farine, les œufs battus et le panko. Démouler vos moules quand la préparation a bien pris au froid. Coller les demi-sphères l'une à l'autre afin de former une boule. Passer ensuite les petites boules dans la farine, puis l'œuf puis dans le panko.

Mettre dans la friteuse 3 mn, préalablement chauffée à 180°C. Les déposer sur un papier absorbant.

Assaisonner les feuilles de sucrene à l'huile de noix et piquer avec un cure-dent une feuille puis une croquette pour former les sucettes.

## Ballotine de poulet farci à la Fourme d'Ambert



### Ingrédients pour 4 personnes :

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



Emmanuel **BIGLIARDI**  
Le Square



### Recette :

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.