

créations



12 recettes méditerranéennes à la Fourme d'Ambert

Régalez vos invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert...



douceur

Fourme d'Ambert



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



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. 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 chaumes qui jalonnent les Monts du Forez.

A partir du XX^e siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour assurer une meilleure qualité du produit.



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), la Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée (19 cm de haut, 13 cm de diamètre, 2,2 kg). Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire.

C'est la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage toute sa douceur, son parfum subtil et délicat.



Zone de production de l'AOP

La Fourme d'Ambert

en chiffres

19 litres de lait :

Il faut une vingtaine de litres de lait (cru ou thermisé) pour fabriquer une fourme d'environ 2,2 kg.



Avec près de 6000 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP (Appellation d'Origine Protégée) françaises.

- > 1400 producteurs de lait
- > 2 producteurs fermiers
- > 7 fromageries
- > 28 jours d'affinage au minimum
- > 27% de matière grasse pour 100 g de produit fini



Sachez-le !

Grâce à la flore et aux herbages d'altitude de la zone, les vaches produisent un lait riche et d'une grande qualité fromagère.

Au sommaire !

12 Recettes créées et proposées par de grands chefs



Valérie SABATINO > L'Atelier de Valérie, Montpellier (pages 4 et 5)

- > Lasagnes de légumes primeurs à la Fourme d'Ambert, jus de tomates au balsamique
- > Tartelettes de Fourme d'Ambert au brocoli et caramel de pommes



Aurélie HATCHIGUAN > L'Atelier de la Cuisine, Marseille (pages 6 et 7)

- > Millefeuille de panisse marseillaise aux légumes et à la Fourme d'Ambert
- > Picatta de veau aux olives vertes et à la Fourme d'Ambert



Delphine JULLIEN > Domaine de la Petite Isle, l'Isle-sur-la-Sorgue (pages 8 et 9)

- > Transparence d'épaule d'agneau farcie à la Fourme d'Ambert, vinaigrette à la mangue et son ragoût de légumes printaniers
- > Terrine de poires caramélisées au miel du Lubéron et à la Fourme d'Ambert, pâte de coing maison



David FAURE (Les Toques Brûlées) > L'Aphrodite, Nice (page 10)

- > Croque pissaladière aux giroles et à la Fourme d'Ambert

Luc SALSEDO (Les Toques Brûlées) > Restaurant Luc Salsedo, Nice (page 11)

- > Terrine tiède de Fourme d'Ambert, pommes fruit, artichauts et jambon pays, salade d'endive et betterave



Rodolphe REGNAULD (Les Toques d'Auvergne) > Auberge du Pont, Pont-du-Château (pages 12 et 13)

- > Bouchée de Kadaïf à la Fourme d'Ambert, « Ketchup » mangue/poivron rouge
- > Croustillant de langoustines du Guilvinec, ratatouille et crème de Fourme d'Ambert



Thierry CHELLE (Les Toques d'Auvergne) > Les Copains, Ambert (pages 14 et 15)

- > Rouget Colbert, écailles de légumes à la Fourme d'Ambert
- > Arlequin de légumes d'été, ananas et Fourme d'Ambert



Lasagnes de légumes primeurs à la Fourme d'Ambert, jus de tomates au balsamique



Ingrédients

POUR 4 PERSONNES :

- > 1 paquet de pâte à raviolis chinois
- > 150 g de pois gourmands
- > 4 jeunes carottes
- > 6 champignons de Paris
- > 100 g de petits pois écosés
- > 150 g de roquette
- > 120 g de Fourme d'Ambert
- > 4 tomates ou 1 boîte de concassé de tomates
- > 5 cl de vinaigre balsamique
- > Sel
- > Poivre
- > Huile d'olive
- > Persil



Recettes créées par :
Valérie SABATINO
L'Atelier de Valérie
Montpellier

PRÉPARATION > 30 mn

- . Laver et éplucher les légumes. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les petits pois et les pois gourmands. 1 mn après ébullition, les rafraîchir et les égoutter.
- . Tailler les carottes en lamelles puis les cuire 2 mn dans l'eau bouillante. Rafraîchir et égoutter.
- . Emincer les champignons. Dans une poêle avec de l'huile d'olive les faire sauter, saler, poivrer et réserver.
- . Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir la pâte à raviolis 1 mn puis les rafraîchir et les disposer sur un torchon mouillé.
- . Mixer la tomate avec le vinaigre balsamique, saler, poivrer et porter à ébullition quelques minutes. Sucrer si nécessaire.
- . Mélanger l'ensemble des légumes, les saler, les poivrer et les mélanger avec de l'huile d'olive.
- . Sur des plats ou assiettes individuelles, dresser les lasagnes en intercalant la pâte, les légumes et la Fourme d'Ambert. Mettre au four 5 mn à 180°C. Servir bien chaud avec le jus de tomates.



Tartelettes de Fourme d'Ambert au brocoli et caramel de pommes



PRÉPARATION > 50 mn

- . Cuire le brocoli à l'anglaise (eau bouillante salée) 3 mn très croquant et rafraîchir pour stopper la cuisson. Réserver.
- . Eplucher les pommes et tailler en julienne très finement.
- . Dans une casserole, cuire le sucre au caramel, ajouter les pommes et l'eau, laisser mijoter 10 mn, incorporer le beurre puis mixer, saler, poivrer. Réserver.
- . Étaler la pâte, la tailler à l'emporte pièce en petits cercles et cuire à blanc 10/12 mn à 180°C.
- . Tailler la Fourme d'Ambert en fines lamelles.
- . Après refroidissement de la pâte, étaler la purée de pommes, répartir le brocoli émincé, saler, poivrer et finir avec le fromage en laissant apparaître du brocoli.
- . Parsemer d'une pointe de cumin et remettre au four à 180°C pour 5 mn.
- . Servir bien chaud.

Conseil...

Fonctionne également avec une simple pâte, achetée dans le commerce.



- POUR 4 PERSONNES :**
- > 200 g de pâte salée à la farine de châtaignes
 - > 1 brocoli
 - > 2 pommes RubINETTE
 - > 50 g de sucre
 - > 50 g de beurre
 - > 5 cl d'eau
 - > 120 g de Fourme d'Ambert
 - > 1 pointe de cumin
 - > Sel
 - > Poivre

Ingrédients



Millefeuille de panisse marseillaise aux légumes et à la Fourme d'Ambert



Ingrédients

POUR 4 PERSONNE :

- > 1 poivron
- > 2 courgettes
- > 2 carottes
- > 12 fines tranches de Fourme d'Ambert
- > 12 tranches de panisse marseillaise (ou de polenta)
- > Huile d'olive
- > Sel
- > Poivre
- > Basilic



Recettes créées par :

Aurélie HATCHIGUIAN
L'Atelier de la Cuisine
Marseille

PRÉPARATION > 20 mn

- . Laver et couper les légumes en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Pour le poivron, faire des carrés.
- . Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive de façon à ce qu'ils soient dorés sur chaque face.
- . Cuire les tranches de panisse dans une poêle avec un fond d'huile, environ 3 mn sur chaque face.
- . Dans une assiette, monter le millefeuille en commençant par une tranche de panisse, les courgettes disposées en rosaces, les poivrons, les carottes et enfin une tranche de Fourme d'Ambert.
- . Renouveler l'opération et terminer par une tranche de panisse.
- . Décorer de quelques feuilles de basilic.



Picatta de veau aux olives vertes et à la Fourme d'Ambert



PRÉPARATION > 30 mn

- . Couper les escalopes en deux.
- . Mixer finement les olives vertes.
- . Etaler une petite cuillère à café d'olives vertes sur une moitié d'escalope et couvrir d'une tranche de Fourme d'Ambert.
- . Replier l'escalope en deux et refermer les bords avec des pics en bois.
- . Faire la même chose sur les autres escalopes.
- . Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la branche de thym et la gousse d'ail fendue en deux.
- . Faire dorer les picatta sur chaque face, verser la crème, assaisonner et laisser mijoter quelques minutes pour terminer la cuisson.

Conseils...

Utiliser des pics pour bien fermer, et parfumer éventuellement la sauce avec le reste d'olives et de Fourme d'Ambert.



- POUR 6 PERSONNES :
- > 3 escalopes de veau bien fines
 - > 1 boîte d'olives vertes
 - > 6 tranches de Fourme d'Ambert
 - > 30 cl de crème fraîche liquide
 - > 1 branche de thym
 - > 1 noix de beurre
 - > 1 gousse d'ail
 - > Pics en bois

Ingrédients



Transparence d'épaule d'agneau farci à la Fourme d'Ambert, et son ragoût de légumes printaniers



Ingrédients

POUR 6 PERSONNES :

- > 1,5 kg d'épaule d'agneau à plat sans os (prête à farcir)
- > Fourme d'Ambert
- > 1/2 mangue
- > 1/2 citron
- > 125 ml d'huile d'olive
- > 60 ml de vinaigre Xérès
- > 300 g de pois gourmands
- > 200 g de fèves
- > 200 g de petits pois
- > 6 petites carottes fanes
- > 12 tomates cerise grappes
- > Sel
- > Poivre
- > Vin blanc
- > Sucre glace
- > Vinaigre balsamique



Recettes créées par :

Delphine JULLIEN

Domaine de la Petite Isle
L'Isle-sur-la-Sorgue

PRÉPARATION > 50 mn

- Farcir l'épaule d'agneau avec la Fourme d'Ambert, parsemer de thym et de romarin. Refermer et ficeler délicatement l'épaule d'agneau.
- Dans une poêle bien chaude, colorer la viande sur toutes ses faces quelques minutes afin qu'elle soit bien dorée.
- Débarrasser la viande. La rouler à plusieurs reprises dans du film, afin qu'à la cuisson le fromage ne s'échappe pas de la viande. Laissez la viande au froid quelques heures afin que le fromage soit bien pris et se découpe mieux à la cuisson.
- Confectionner la vinaigrette à la mangue : mixer la mangue, ajouter un demi jus de citron, le vinaigre Xérès, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Mixer uniformément afin qu'il n'y ait pas d'aspérité.
- Confectionner le ragoût : blanchir les petits pois, les pois gourmands, les fèves et les carottes.
- Saupoudrer les tomates grappes au balsamique, de sucre glace, sel, poivre et huile d'olive. Confire à 100 °C pendant 1 heure.
- Dressage : remettre en température tout doucement l'épaule d'agneau (maxi 130°C). Dans une cocotte en verre, placer l'épaule d'agneau au dessus du ragoût et la vinaigrette de mangue dans une cuillère chinoise en porcelaine.



Terrine de poires caramélisées au miel du Lubéron et à la Fourme d'Ambert, pâte de coing maison



PRÉPARATION > 30 mn

- Caraméliser les poires dans du miel bien mousseux et ayant pris une couleur légèrement dorée. Quand le jus des poires a un peu réduit ajouter le mélange cassonade et pectine. Laisser cuire 3 mn. A la fin débarrasser le tout.
- Laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur afin que le pouvoir fixant de la pectine fasse effet.
- Mettre une feuille de film alimentaire sur votre plan de travail et rouler la préparation comme un maki.
- Mettre les poires caramélisées sur une bande tout en longueur.
- Attention : ne pas mettre la poire trop près des extrémités sinon il n'est plus possible de rouler ni de saucissonner le boudin de terrine.
- Sur la bande de poire, poser la Fourme d'Ambert délicatement découpée en longueur.
- Refermer le rouleau de poires/Fourme d'Ambert en le roulant à nouveau dans le film.
- Dressage : agrémenter de pousses d'épinards légèrement assaisonnées et servir avec de la pâte de coing maison.

POUR 4 PERSONNES :

- > 400 g de poires
- > 2 g d'Agar Agar ou pectine jaune
- > Fourme d'Ambert
- > 200 g de coing
- > 200 g de sucre
- > 100 g de cassonade
- > 300 g de pousses d'épinards
- > 3 cuillères à soupe de miel

Ingrédients



Croque Pissaladière aux girolles et à la Fourme d'Ambert



Ingrédients

POUR 4 PERSONNES :

- > 4 tranches de pain de campagne
- > 6 oignons blancs
- > 50 g de Pissala (purée d'alevins d'anchois cuits au sel)
- > 1 brin de marjolaine
- > 300 g de girolles
- > 1 échalote
- > 5 brins de persil plat
- > 4 fines tranches de Fourme d'Ambert
- > 100 g de jus de viande rôtie
- > Quelques jeunes pousses de mesclun de première coupe
- > Huile d'olive au citron
- > Vinaigre balsamique
- > Sel
- > Poivre



Recette créée par :

David FAURE
L'Aphrodite
Nice

PRÉPARATION > 30 mn

- . Eplucher et émincer finement les oignons blancs.
- . Les faire suer sans coloration à l'huile d'olive, ajouter les feuilles de marjolaine concassées et le Pissala, poivrer et réserver.
- . Poêler les girolles rapidement au beurre et ajouter en fin de cuisson le persil et l'échalote ciselés. Saler et poivrer.
- . Toaster les tranches de pain de campagne. Les garnir des oignons Pissala.
- . Disposer une tranche de Fourme d'Ambert, parsemer de girolles.
- . Disposer harmonieusement les feuilles de mesclun, finir par un fin cordon de jus de viande, quelques gouttes de balsamique et de citrino.

Conseils...

Vous pouvez remplacer la Pissala par une anchoïade.



Terrine tiède de Fourme d'Ambert pommes, artichauts et jambon de pays, salade d'endive et betterave



PRÉPARATION > 30 mn + 1 nuit de repos

- . Chemiser une petite terrine (4 personnes) avec le papier film, puis avec le jambon cru. Réserver.
- . Préparer l'appareil à flan avec l'œuf, le lait, la crème, le thym, sel et poivre. Mixer le tout.
- . Tailler la Fourme d'Ambert. Hacher les pignons et les noix. Eplucher la pomme, la tailler en quartiers et la cuire quelques minutes au four. Tailler les artichauts en quartiers.

Montage :

- . Intercaler dans la terrine l'appareil à flan, la Fourme d'Ambert, les pignons et les noix, les pommes et les quartiers d'artichauts puis filmer et cuire au bain marie au four à 120°C, pendant au moins 1 heure, température à cœur de minimum 65°C. Puis laisser refroidir une nuit au frigo.

Finition :

- . Démouler la terrine puis la tailler en tranches épaisses. Gratiner quelques minutes.

Dressage :

- . Dans l'assiette disposer la terrine, servir tiède avec une petite salade d'endive et betterave crue et une tranche de pain toastée.



- POUR 4 PERSONNES :**
- > 250 g de Fourme d'Ambert
 - > 2 tranches de jambon cru
 - > 1 pomme Granny Smith
 - > 10 g de pignons
 - > 10 g de noix
 - > 2 artichauts violets cuits (ou 1 fond d'artichaut)
 - > 1/2 cuillère à café de thym haché
 - > 50 g de crème liquide
 - > 75 g de lait
 - > 1 petite betterave
 - > 1 endive
 - > 1 œuf
 - > Sel fin
 - > Poivre

Ingédients



Recette créée par :
Luc SALSEDO
Restaurant Luc Salsedo
Nice

Bouchée de Kadaïf à la Fourme d'Ambert,

« Ketchup » mangue/poivron rouge



Ingrédients

POUR 4 PERSONNES :

- > 1 paquet de Kadaïf
- > 120 g de Fourme d'Ambert
- > 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- > 1 mangue
- > 1 oignon
- > 1 poivron rouge
- > 10 cl de vinaigre de Xérès
- > 20 g de sucre
- > 1 gousse d'ail



Recettes créées par :

Rodolphe REGNAULD

Auberge du Pont
Pont-du-Château

PRÉPARATION > 40 mn

Réaliser le ketchup de mangue / poivron rouge :

- . Ciseler très finement l'oignon, hacher l'ail et faire suer sans coloration.
- . Eplucher la mangue et la couper en très fine brunoise, faire de même avec le poivron rouge et faire compoter avec l'ail et l'oignon. Ajouter le sucre et le vinaigre.
- . Mixer et laisser réduire à consistance désirée.

Montage :

- . Former des petites boules de Fourme d'Ambert par personne.
- . Etaler le Kadaïf et le badigeonner de beurre fondu. Envelopper de Kadaïf chaque boule de Fourme d'Ambert et les mettre à frire dans un bain d'huile à 180°C. Laisser colorer.
- . En fin de cuisson égoutter sur un papier absorbant.
- . Dresser bien chaud sur une assiette avec le ketchup.
- . A déguster en tapas avec l'apéritif.



Croustillant de langoustines du Guilvinec, ratatouille et crème de Fourme d'Ambert



PRÉPARATION > 40 mn

- Commencer par éplucher et tailler tous les légumes en mirepoix (cube de 8 mm environ), hacher l'ail. Dans une cocotte minute commencer par faire suer sans coloration les oignons avec l'ail.
- Ajouter les poivrons, puis les aubergines, le thym, le laurier puis les courgettes et finir par les tomates. Cuire environ 30 à 40 mn. Ajouter une pincée de sucre et une pincée de piment d'Espelette.
- Décortiquer les langoustines et préparer un nem avec la langoustine, la feuille de brick et un peu de Fourme d'Ambert.
- Dans une poêle bien chaude saisir les nems de langoustine et bien les colorer.
- Dresser au centre de l'assiette la ratatouille, les nems, la sauce et agrémenter des légumes de votre choix.
- Pour la crème de Fourme d'Ambert : mettre la Fourme d'Ambert, le bouillon de volaille, la crème et le vinaigre de framboise. Saler, poivrer, porter à ébullition, mixer et réduire jusqu'à consistance désirée.



POUR 4 PERSONNES :

- > 4 feuilles de brick
- > 12 langoustines
- > 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 1 carotte
- > 1 oignon
- > Poivrons multicolores ;
1/2 de chaque
- > 1 aubergine
- > 2 branches de thym
- > 2 feuilles de laurier
- > 4 tomates
- > 2 courgettes
- > 3 gousses d'ail
- > 50 g de crème
- > 1/4 l de bouillon de volaille
- > 100 g de Fourme d'Ambert
- > 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- > Piment d'Espelette
- > Sucre

Ingrédients



Rouget Colbert, écailles de légumes à la Fourme d'Ambert



Ingrédients

POUR 6 PERSONNES :

- > 6 rougets barbet
- > 1 courgette
- > 1 aubergine
- > 2 petites tomates bien fermes
- > 1 dl de crème fraîche
- > 100 g de Fourme d'Ambert
- > 50 g de beurre
- > 1 dl d'huile d'olive
- > Sel
- > Poivre



Recettes créées par :
Thierry CHELLE
Les Copains
Ambert

PRÉPARATION > 75 mn

- Ecailler et vider les rougets.
- Lever les rougets en enlevant l'arête centrale située sur le dos pour garder la tête, les deux filets et la queue du poisson. Enlever les arêtes avec une pince à arêtes.
- Tailler des tranches de courgettes, d'aubergines et de tomates. Les passer à la poêle à l'huile d'olive. Assaisonner.
- Porter à ébullition la crème fraîche et incorporer la Fourme d'Ambert qui va fondre.
- Donner un petit coup de mixeur si vous voulez une sauce bien lisse.
- Disposer les rougets sur une plaque beurrée, la tête droite et les deux filets ouverts, assaisonner.
- Monter une écaille de légumes avec successivement les trois légumes sur la surface des filets. Beurrer légèrement et cuire au four 10/12 mn à 180°C.
- Dresser les rougets au centre de l'assiette et verser la sauce à la Fourme d'Ambert autour.



Ariequin de légumes d'été, ananas et Fourme d'Ambert



PRÉPARATION > 30 mn

- . Couper les tranches de pain de mie en 4 et les toaster.
- . Tailler en petits cubes les poivrons, la courgette et l'aubergine.
- . Les faire sauter à la poêle avec l'huile d'olive, sel, poivre et herbes pendant 3 à 4 mn.
- . Faire de même avec la tomate en petits cubes mais juste 30 secondes.
- . Mélanger tous les légumes d'été et les monter sur les pains de mie toastés.
- . Tailler de petites tranches d'ananas et les disposer au centre. Poser un petit morceau de Fourme d'Ambert dessus.



courgette

- POUR 40 TOASTS :
- > 10 tranches de pain de mie
 - > 1/2 poivron jaune
 - > 1/2 poivron rouge
 - > 1 courgette
 - > 1 aubergine
 - > 2 tomates fermes
 - > 1/4 d'ananas frais
 - > 150 g de Fourme d'Ambert
 - > 1 dl d'huile d'olive
 - > Herbes de Provence
 - > Sel
 - > Poivre

Ingrédients





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



Conception : www.quiplusest.com - Crédits Photos : Ludovic Combe, Sifam.