AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative

18 recettes en Nord

AOP
FOURME
D'AMBERT

Édito

La région Nord-Pas de Calais est l'une des plus riches de France (2ème après PACA) sur le plan des produits, des ingrédients et du patrimoine culinaire, mais la simplicité des gens du Nord et la méconnaissance de notre culture occultent trop souvent la diversité et la qualité de ses recettes.
Notre cuisine qui a traversé toutes les époques en restant totalement authentique malgré une histoire mouvementée, mérite qu'on lui accorde une grande considération.
C'est la raison pour laquelle nous avons toujours souhaité effacer la mauvaise image qui poursuit notre gastronomie, lui redonner ses lettres de noblesse et la replacer dans le paysage de la cuisine d'aujourd'hui. Nous voulons partager nos goûts, nos saveurs et nos parfums, nous voulons transmettre nos traditions et notre savoir-faire.

Créée en 1986, à l'initiative de MM. Paul Bocuse et Pierre Romeyer, **Euro-Toques,** seule association de Chefs cuisiniers reconnue par la Commission Européenne, œuvre depuis 25 ans pour la promotion des produits alimentaires régionaux de qualité et participe à la sauvegarde du patrimoine culinaire français.
Dès lors, comment ignorer la valeur du travail des artisans fromagers qui ont fait la réputation d'Ambert en portant la Fourme jusqu'à l'AOP ?

C'est avec beaucoup de fierté que nous avons accepté de participer au projet gourmand du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert.

" Un repassans fromage est une belle à qui il manque un œil "

Brillat-Savarin

Associés à Euro-Toques, six Chefs du Nord-Pas de Calais connus pour leur talent et leur dynamisme, se sont confrontés à ce fromage qui leur est moins familier que notre « tonitruant » Maroilles, pour construire un menu original en trois recettes.
Soucieux de mettre en avant notre région, chacun d'eux s'est efforcé de marier en toute harmonie, cette pâte persillée de caractère avec des produits locaux qui font l'ordinaire de leur cuisine. Crevettes grises, moules de bouchots, hareng fumé, bœuf rouge des Flandres, endives, potimarron, lingots du Nord, fruits rouges, Perlé de groseilles… autant de produits authentiques du « plat-pays » qui font chanter leur accent Ch'ti sur les pentes accidentées de la chaîne des Puys.
Mélange des goûts, des couleurs, présentations harmonieuses… au vu du résultat, nos Chefs ont pris beaucoup de plaisir à concocter des recettes simples et joyeuses qui soulignent l'humeur des gens du Nord et font ressortir toutes les qualités de la Fourme d'Ambert.

Pari tenu ! Ne doutons pas que la Fourme d'Ambert et ses recettes sauront prendre place sur les chariots de fromages et les grandes tables de notre gastronomie régionale.

Yorann Vandriessche
Délégué Nord-Pas de Calais, Secrétaire général d'Euro-Toques France

une terre
AUTHENTIQUE

Le Nord-Pas de Calais

Grand Place - Lille © Fotolia

Donner le coup de grâce aux clichés qui cantonnent le Nord-Pas de Calais à une région industrielle et uniforme, à un pays noir et humide, à une vie de labeur et de pauvreté, à un « art de vivre » arrosé de bière et nourri de saindoux… !
Les traditions culinaires de la région Nord-Pas de Calais ne se limitent pas aux moules-frites, aux carbonades, au Maroilles et à la tarte au sucre…
Pommes de terre, betteraves et chicons (endives) ne sont qu'une infime partie de nos ressources agricoles…

Qui l'eut cru ? Les deux tiers de sa superficie conjuguant toutes les variations de la campagne (vallons et boccages, collines et monts, champs et prairies…), un réseau hydrographique des plus importants, 66 % du territoire étant consacré à la production agricole, tout permet à notre région d'offrir une quantité de paysages de cartes postales qui défient les poncifs désuets qui perdurent désagréablement !

Places d'honneur ou de leader dans nombre de productions agro-alimentaires, une variété incroyable de produits frais ou manufacturés, le premier port de pêche de France (Boulogne), une vingtaine d'écoles hôtelières, un nombre impressionnant de restaurants et de talents culinaires, une population championne de la convivialité qui aime les plaisirs de la table et celui de partager… Le Nord-Pas de Calais possède tous les atouts pour être l'un des plus beaux territoires du savoir « faire bon » et du bien-manger.
Ajoutons la fabrication de plus de 50 fromages officiellement référencés qui permettent aux Ch'tis d'être les premiers consommateurs de France (30 kg de fromage / an pour une moyenne nationale de 24 kg / personne) et de souligner qu'à leur table « on fait bonne chair » !

© Fotolia

Les gens d'ici n'ont pas besoin d'un film pour laisser un souvenir ravi à tous ceux qui les croisent un jour ! Simples, modestes, courageux et généreux, ils croquent le rire et la vie en dépit de toutes les incertitudes et de tous les déboires auxquels la région a dû faire face tout au long de l'histoire. Leur attachement à leur terre, à leur culture et à leurs traditions est proverbial. Quant à leurs goûts culinaires, les nombreuses influences subies au cours des siècles ont ouvert leur appétit sur toutes les saveurs dont s'est enrichie leur cuisine, des plus douces aux plus fortes. Pour avoir faim, il suffit d'écouter un nordiste parler avec fierté des recettes traditionnelles et familiales.

C'est l'histoire qui a forgé nos appétits et façonné nos appétences : quelques plats sont les plus anciennes références de la cuisine française (hochepot, potjevleesch, waterzoï) et nous régalent depuis le XII^{e} siècle. Certains produits furent à la pointe de leur temps (houblon, chocolat, pomme de terre, sucre…). Passage obligé de toutes les invasions, les terres du Nord sont, depuis toujours, imprégnées d'usages, de mœurs et de goûts différents qui donnent à notre cuisine un champ très large allant des traditions les plus anciennes jusqu'aux mélanges culturels les plus modernes.

Nous sommes fiers de notre héritage !
Oui ! Le Nord-Pas de Calais est une région de grande Gastronomie !

Patrick Villechaize
Chroniqueur gastronomique

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).

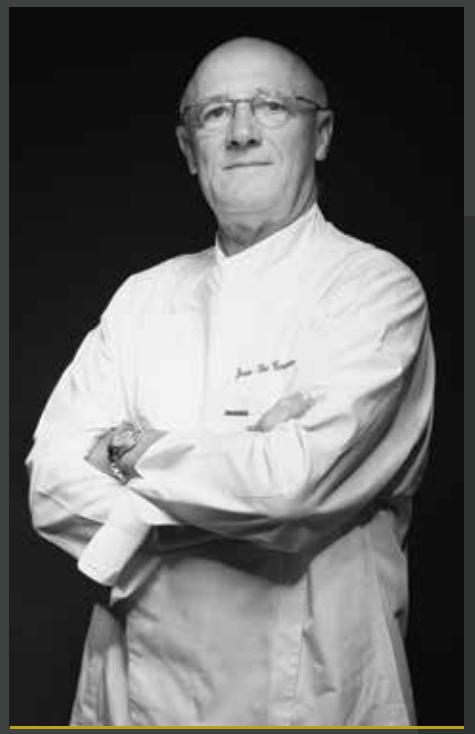
Les conditions de production, de l'alimentation des animaux à l'affinage des fromages, sont fixées dans un cahier des charges contrôlé de façon indépendante. Les vaches doivent notamment pâturer un minimum de 150 jours par an ! Et l'hiver, le fourrage qu'elles reçoivent provient exclusivement de la zone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



Jean-Luc GERMOND

1 étoile

À la tête du restaurant **Le Sébastopol,** le Chef étoilé fut pendant près de 20 ans, la référence gastronomique de la métropole Lilloise. Sa rigueur, son exigence et son savoir-faire, son ardeur et son dévouement à promouvoir sa profession, en font une figure emblématique et incontestée de la haute restauration nordiste. Toujours avide de transmettre, il est aujourd'hui consultant, conseiller culinaire et l'un des moteurs les plus actifs de l'association Euro-Toques de la région Nord-Pas de Calais.

Crème de bouchots, dés de Fourme d'Ambert, cromesquis de hareng

Allumette feuilletée à la pomme, Fourme d'Ambert et confit de mûres

Filet de veau en croûte de Fourme d'Ambert, gnocchis et girolles

Conseiller Euro-Toques
06 14 05 44 11
njl.germond@gmail.com

Nicolas GAUTIER

1 étoile

Le jeune Chef, plusieurs fois honoré pour son talent et créateur de Baladovore (association pour la promotion des producteurs locaux), porte avec fierté l'étoile de **La Laiterie** qu'il compte bien continuer à faire briller dans le ciel gastronomique du Nord. Pour cela il a une formule magique qu'il diffuse généreusement : faire simple et sain ! Non seulement les gourmets ont plébiscité sa devise, mais sa générosité, son enthousiasme et sa bonne humeur lui ont ouvert tous les cœurs.

Petits pains soufflés à la Fourme d'Ambert

Bœuf Rouge des Flandres, onctueux d'Ambertiflette

Glace à la Fourme d'Ambert, pain brûlé, salsola soda et endivette

La Laiterie Lambersart
138, Av. de l'Hippodrome
59130 Lambersart
03 20 92 79 73
lalaiterie@wanadoo.fr
www.lalaiterie.fr
ngautier@baladovore.com

Benjamin
BAJEUX

Chef du restaurant **Le Balsamique**, il peut paraître remuant mais tout est réfléchi, il peut provoquer mais ce n'est qu'un excès de sa passion : il cuisine pour le plaisir d'offrir du bonheur. « Tombé dedans » quand il était tout petit, il sait depuis longtemps que la satisfaction du client passe par la sincérité et le plaisir d'innover. Attentif à l'excellence des matières employées, il marie habilement le travail des artisans de bouche de son voisinage avec les meilleurs produits de la gastronomie française.

Fraîcheur de piquillos et de Fourme d'Ambert aux fleurs de camomille

Risotto à l'encre de seiche et crevettes grises, Fourme d'Ambert, potimarron et petits légumes

Puit d'amour à la Fourme d'Ambert, framboises du jardin

Le Balsamique
13 Place du Général de Gaulle
59118 Wambrechies
03 20 93 68 55
contact@balsamique-restaurant.com
www.balsamique-restaurant.com

Yorann
VANDRIESSCHE

I étoile

Agitateur culinaire, respectueux du produit et éloigné de toute fioriture, le Chef étoilé de **l'Arbre** n'aime que ce qui est authentique et a toujours osé se remettre en question. De l'estaminet le plus couru à la table gastronomique d'exception, des chemins pavés aux routes bitumées, il s'est efforcé d'explorer tous les parcours, des plus évidents aux plus improbables, pour proposer de rarissimes et délicieuses évasions. Il y a gagné la consécration et la satisfaction de rester « lui-même ».

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

Poêlée de champignons aux oignons cébettes, crème de Fourme d'Ambert et langoustines rôties

Millefeuille de Fourme d'Ambert au Sauternes, confiture de figue et figues rôties

L'Arbre
1, Pavé Jean-Marie Leblanc
59152 Gruson
03 20 79 55 33
restaurant.arbre@orange.fr
www.larbre.com

Benjamin DELPIERRE

Né à bord de l'Atlantic, commandé par son père Alain dont il a hérité le goût pour les mariages Terre-et-Mer, le « Jeune Talent Gault et Millau 2013 » s'est, après quelques embarquements prestigieux qui l'ont mené du Ritz à St Barth, définitivement ancré à **La Liégeoise.** Son respect pour les produits, sa cuisine délicate et joyeuse et son indépendance dans la création en font une pierre fine de notre gastronomie, aux reflets rares et aux éclats subtils qui se mêlent à ceux de la Côte d'Opale.

Feuilleté de légumes, Fourme d'Ambert gratinée, Hareng fumé de la mer du Nord

Homard en court-bouillon, crème de Fourme d'Ambert et de Lingots du Nord

Rosace de pomme confite et Fourme d'Ambert

La Liégeoise
6 Rue Notre Dame
62930 Wimereux
03 21 32 41 01
b.delpierre@hep.fr
www.atlantic-delpierre.com

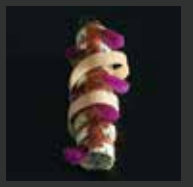
Nicolas RUCHETON

Fort d'un tour de France effectué chez les plus grands, le Chef (auvergnat) de **L'Essentiel** va droit au but et ne laisse aucune place à ce qui ne sert pas le véritable plaisir de la gastronomie. Ni violons, ni fanfreluches… mais des produits locaux de la meilleure qualité traités avec un respect, une science et une inventivité qui l'ont placé dans les « Jeunes Talents » de l'année. Nul doute que le ciel étoilé du Nord lui soit favorable, séduit par sa rigueur, sa simplicité et son élégance.

Météorite à la Fourme d'Ambert

Jardin du Nord : du pain, de la bière et de la Fourme d'Ambert

Pressé de Fourme d'Ambert et de figues, gelée de Perlé de groseilles



L'Essentiel
19, rue de la Neuville
59551 Petit-Attiches
03 20 90 06 97
essentiel-restaurant@orange.fr
www.essentiel-restaurant.fr

La Fourme vue par...

Jean-Luc **GERMOND**

1 étoile

Crème de bouchots, dés de Fourme d'Ambert, cromesquis de hareng

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de Fourme d'Ambert, 400 g de moules de bouchots, 100 g de fenouil, 50 g de crème liquide, 1 cl de pastis, 2 cl d'huile d'olive, bouquet d'aneth, sel et poivre. Pour les cromesquis : 100 g de hareng fumé, 20 cl de crème liquide, 1 œuf, 80 g de beurre, 30 g de farine, 30 g de chapelure, huile de friture.

Recette

Nettoyer les moules, laver et émincer finement le fenouil. Dans une cocotte, faire suer au beurre le fenouil émincé, puis ajouter le pastis et les moules et laisser au feu jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirer les moules, les décortiquer, puis remettre les chairs dans la cocotte. Ajouter la crème liquide et porter à ébullition.

Passer l'ensemble au mixeur et filtrer au chinois.

Émincer le hareng fumé, ajouter 20 cl de crème liquide et écraser le mélange à la fourchette, de façon à obtenir des rillettes.

À l'aide d'une cuillère parisienne (cuillère à pomme), prélever 8 noisettes de beurre et les paner 2 fois à l'anglaise : passer les noisettes dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure. Recommencer l'opération une deuxième fois.

Frire les cromesquis dans de l'huile de friture à 180°C et les poser sur un papier absorbant.

Percer chaque coque pour en extraire le beurre fondu, puis, à l'aide d'une poche à douille très fine (ou seringue), les remplir des rillettes de hareng.

Verser la crème de moules de bouchots dans un large bol et ajouter la Fourme d'Ambert taillée en petits dés avec quelques sommités d'aneth. Placer en travers deux cromesquis de hareng montés en brochette.

Conseiller Euro-Toques - 06 14 05 44 11

Jean-Luc **GERMOND**

1 étoile

Filet de veau en croûte de Fourme d'Ambert, gnocchis et girolles

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de veau (4x125 g), 1 kg d'os et de parures de veau, 100 g de carotte, 100 g d'oignon, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 100 g de girolles, 100 g d'épinards, 1 échalote, 10 cl d'huile d'arachide, sel et poivre. Pour la croûte : 100 g de Fourme d'Ambert ,150 g de parmesan, 150 g de jambon de Bayonne, 150 g de beurre, 150 g de chapelure, thym sec. Pour les gnocchis : 100 g de Fourme d'Ambert, 500 g de pulpe de pomme de terre, 1 œuf, 2 g de sel.

Recette

• Faire les gnocchis : Mélanger la pulpe de pomme de terre et 1 œuf, ajouter la farine et 2 g de sel. Pétrir et faire des petites boules de pâte, puis former des gnocchis à l'aide d'une fourchette. Blanchir les gnocchis à l'eau bouillante salée pendant 3 mn, puis les rafraîchir à l'eau froide. Réserver.

• Faire un jus de veau : Dans un sautoir, faire revenir à l'huile d'arachide, les os et les parures de veau. Ajouter le thym, la carotte, l'oignon et l'ail émincés, puis laisser compoter pendant 5 mn. Débarrasser le sautoir, égoutter l'ensemble, déglacer le sautoir à l'eau froide et y remettre tous les éléments. Mouiller à hauteur et laisser cuire 2 heures à feu doux en écumant régulièrement. Passer au chinois et faire réduire de moitié jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

• Faire la croûte : Faire fondre au beurre le jambon taillé en fine brunoise, ajouter le thym sec, la chapelure et le parmesan et mélanger pour obtenir une pâte épaisse. Aplatir l'appareil entre 2 feuilles de papier sulfurisé et mettre au congélateur. Poêler les filets de veau et placer sur chacun d'eux, un disque de 6 cm prélevé dans la croûte avec un emporte-pièce et faire gratiner au four quelques secondes. Dresser les filets en y posant un disque de Fourme d'Ambert de 3 mm d'épaisseur et de 2,5 cm de diamètre. Accompagner des champignons et des épinards sautés au beurre ave l'échalote ciselée et du jus de veau. Disposer quelques gnocchis poêlés au beurre et souligner d'un trait de jus de veau.

Conseiller Euro-Toques - 06 14 05 44 11

La Fourme vue par...

Jean-Luc **GERMOND**

1 étoile

Allumette feuilletée à la pomme, Fourme d'Ambert et confit de mûres

Ingrédients pour 4 personnes

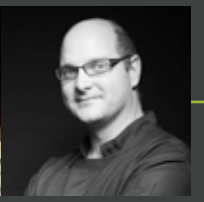
40 g de Fourme d'Ambert, 1 pâte feuilletée, 4 granny-smith, 50 g de sucre semoule, 20 cl de jus de pomme, 50 g de gelée de pomme, quelques feuilles de pourpier.
Pour le confit : 100 g de mûres, ½ citron, Sucre semoule.

Recette

Éaler la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
Tailler quatre bandes de 15 cm de long x 4 cm de large et les cuire au four à 170°C (Th.5/6), entre deux plaques pendant 20 mn.
Peler et épépiner les pommes, puis les tailler en tronçons à l'aide d'un emporte-pièce. Cuire dans le jus de pomme et le sucre à ébullition, sans coloration.
Pour le confit, faire cuire le sucre semoule avec une cuillère d'eau pendant 3 mn. Ajouter les mûres et porter de nouveau à ébullition pendant 2 mn.
Ajouter le jus d'un demi-citron, écraser l'appareil au moulin à grille, passer au chinois et réserver.
Dresser en disposant les tronçons de pomme sur l'allumette feuilletée et en intercalant des rondelles de Fourme d'Ambert entre chacun d'eux. Accompagner de quelques gouttes de gelée de pomme, d'un point de confit de mûres et décorer de feuilles de pourpier.

Conseiller Euro-Toques - 06 14 05 44 11

La Fourme vue par...



Nicolas **GAUTIER**

1 étoile

Petits pains soufflés à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de Fourme d'Ambert. Pour les pettits pains : 375 g de farine, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à café de sel, 1,5 c. à café de sucre en poudre, 1,5 c. à café de levure de boulanger en poudre, 20 cl d'eau tiède (45°C), une poignée de foin.

Recette

Placer tous les ingrédients dans un saladier et pétrir pour obtenir une pâte à pain souple et homogène. Faire un pâton, couvrir et laisser lever.

Rouler délicatement le pâton sur le plan de travail fariné et faire un boudin de 25 cm de long.

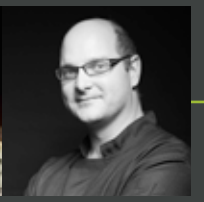
Tailler le boudin en 8 morceaux et les abaisser au rouleau à pâtisserie. Étendre chaque boule de pâte en cercle (6 à 16 cm de diamètre), les réserver sous un torchon et laisser reposer environ 30 mn pour les faire gonfler.

Mettre les petits pains directement sur la grille du four préchauffé à 260°C (Th.8/9) et laisser cuire 4 à 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien soufflés et dorés.

Servir les petits pains encore chauds avec une belle tranche de Fourme d'Ambert.

La Laiterie Lambersart - 138, Av. de l'Hippodrome - 59130 Lambersart - 03 20 92 79 73

La Fourme vue par...



Nicolas **GAUTIER**

1 étoile

Bœuf rouge des Flandres, onctueux d'Ambertiflette

Ingrédients pour 4 personnes

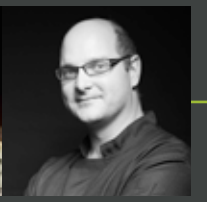
100 g de Fourme d'Ambert, 450 g de filet de bœuf rouge des Flandres, 2 grosses pommes de terre, 1 tranche de lard fumé (100 g), 50 cl de crème liquide, 50 cl de lait, beurre, jeunes pousses, Sel et poivre.

Recette

Faire cuire à l'anglaise les pommes de terre épluchées et taillées en gros morceaux.
Dans une casserole, faire suer à feu doux 100 g de lard fumé taillé en petits lardons, puis ajouter la Fourme d'Ambert, la crème liquide et le lait. Laisser infuser 5 à 6 mn.
Pendant ce temps, poêler rapidement le filet de bœuf avec une noisette de beurre.
Dans la casserole, ajouter les pommes de terre cuites à l'eau et mixer l'ensemble.
Passer au chinois et mettre en siphon la préparation encore chaude avec 2 cartouches de gaz. Secouer énergiquement.
Dans une verrine, dresser au siphon l'onctueux de Fourme d'Ambert et l'accompagner d'une tranche de filet de bœuf Rouge des Flandres. Décorer de quelques jeunes pousses.

La Laiterie Lambersart - 138, Av. de l'Hippodrome - 59130 Lambersart - 03 20 92 79 73

La Fourme vue par...



Nicolas **GAUTIER**

1 étoile

Glace à la Fourme d'Ambert, pain brûlé, salsola soda et endivette

Ingrédients pour 4 personnes

50 g de Fourme d'Ambert, 50 cl de crème fraîche liquide, 15 cl de lait, 3 œufs, 1 c. à café de paprika en poudre, sel. Pour l'accompagnement : 1 petit morceau de Fourme d'Ambert, 150 g de salsola soda (ou salicorne), 4 endivettes, 1 tranche de pain blanc.

Recette

Dans une casserole, à l'aide d'une girafe ou dans le bol d'un blender, mixer la Fourme d'Ambert avec le lait, puis ajouter la crème fraîche liquide, une pincée de sel, le paprika et porter à ébullition.

Fouetter 3 jaunes d'œufs dans un cul de poule, verser par-dessus la crème de Fourme d'Ambert chaude sans cesser de battre énergiquement et réserver pour laisser refroidir.

Passer l'appareil à la sorbetière pour faire prendre la glace et conserver au congélateur.

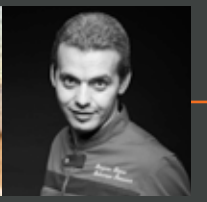
Dans le four ou au grille-pain, griller la tranche de pain jusqu'à la faire brûler puis l'écraser pour faire une chapelure noire.

Blanchir la salsola soda pour ramollir les feuilles tout en les gardant croquantes.

Dresser en posant une quenelle de glace à la Fourme d'Ambert sur un lit de salsola soda et saupoudrer de chapelure de pain brûlé.

Accompagner d'une endivette parée et d'une virgule de Fourme d'Ambert.

La Laiterie Lambersart - 138, Av. de l'Hippodrome - 59130 Lambersart - 03 20 92 79 73



Benjamin **BAJEUX**

Fraîcheur de piquillos et de Fourme d'Ambert aux fleurs de camomille

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de Fourme d'Ambert, 3 piquillos, 1 sachet d'agar-agar, 1 oignon, 15 cl de crème liquide, 40 g de mascarpone, beurre, thym sec, 20 g de champignons (cèpes, girolles…), radis (rose, jaune, blanc), 1 endive, 1 sucrine, huile de sésame, vinaigre balsamique noir et blanc, fleurs de camomille fraîche, grains de sésame torréfiés, sel et poivre.

Recette

Faire revenir au beurre les piquillos émincés, ajouter la crème liquide, l'oignon émincé, le thym sec. Laisser cuire 10 mn, puis mixer l'ensemble.

Passer la préparation au chinois, fouler et mélanger avec l'agar-agar pendant que c'est encore chaud. Mettre l'appareil au réfrigérateur, dans une assiette ou dans un moule, sur une fine épaisseur (0,5 cm).

Faire une infusion de camomille, mélanger avec le mascarpone et fouetter pour obtenir une consistance très légère. Réserver au frais.

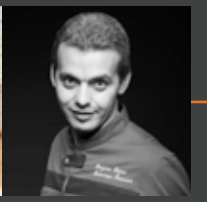
Préparer une vinaigrette avec l'huile de sésame, les grains de sésame torréfiés et les deux vinaigres balsamiques. Parer tous les accompagnements, tailler les champignons et les radis en lamelles.

Dresser en disposant en demi-cercle des petits quartiers de Fourme d'Ambert, alternés avec de fins quartiers de piquillos. Disposer en arrière-plan un émincé de sucrine et d'endive, placer les lamelles de champignons et de radis et assaisonner de la vinaigrette.

Accompagner d'une quenelle de mascarpone, saupoudrer de grains de sésame torréfiés et disperser quelques fleurs de camomille.

Le Balsamique - 13 Place du Général de Gaulle - 59118 Wambrechies - 03 20 93 68 55

La Fourme vue par...



Benjamin **BAJEUX**

Risotto à l'encre de seiche et crevettes grises, Fourme d'Ambert, potimarron et petits légumes

Ingrédients pour 4 personnes

50 g de Fourme d'Ambert, 250 g de riz pour risotto (Arborio), 250 g d'encre de seiche (sachet), 10 cl de vin blanc sec, 1 oignon, 1 litre de bouillon de poule (ou fumet de crevettes grises), 50 g de queues de crevettes grises, 1 potimarron, 8 radis, 1 carotte, 1 courgette jaune, pois mange-tout, beurre, crème liquide, Jeunes pousses, sel et poivre.

Recette

Dans une sauteuse, faire fondre au beurre l'oignon émincé, déglacer au vin blanc et ajouter le riz.

Quand le riz a absorbé tout le liquide ajouter le bouillon de poule, petit à petit, toutes les 4 mn, sans cesser de mélanger.

À mi-cuisson, verser le reste du bouillon et l'encre de seiche et garder le riz al dente.

Cuire au beurre le potimarron taillé en petits dés, puis ajouter les radis en rondelles, la carotte et la courgette jaune en brunoise et les pois en tronçons. Garder tous les légumes bien fermes.

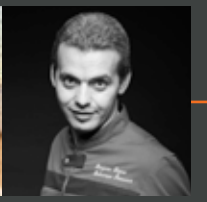
Mélanger intimement la Fourme d'Ambert et la crème liquide et porter à ébullition pour donner consistance à la crème.

Dresser le risotto au centre de l'assiette, placer un filet de crème, répartir les queues de crevettes et disposer harmonieusement tous les légumes.

Accompagner de quelques dés de Fourme d'Ambert, puis décorer de jeunes pousses et d'une chips de courgette jaune réalisée à la mandoline, posée sur une feuille de cuisson, puis passée au four à 80°C (Th.2/3) pendant 2 heures.

Le Balsamique - 13 Place du Général de Gaulle - 59118 Wambrechies - 03 20 93 68 55

La Fourme vue par...



Benjamin **BAJEUX**

Puits d'amour à la Fourme d'Ambert, framboises du jardin

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de Fourme d'Ambert, 250 g de framboises rouges, 100 g de framboises jaunes, feuilles filo, beurre, vinaigre balsamique blanc, crème liquide, Jeunes pousses, sel et poivre.

Recette

Découper 12 cercles de 15 cm de diamètre dans les feuilles filo, puis faire un cercle plus petit à l'intérieur de huit d'entre eux, de façon à obtenir une couronne. Placer les découpes entre 2 feuilles de papier sulfurisé et mettre au four à 100°C (Th. 3/4) pendant 3 mn. Réserver.

Tailler 4 rectangles dans une feuille filo, placer dans chacun d'eux 2 petits dés de Fourme d'Ambert, intercaler avec 3 framboises, assaisonner très légèrement (la Fourme est salée), verser une goutte de balsamique blanc et refermer à la façon d'un nem. Au pinceau, enduire les nems de beurre fondu.

Enfourner à 100° (Th. 3/4) pendant 3 à 4 mn.

Monter un mélange de Fourme d'Ambert et crème liquide en chantilly, à l'aide d'un batteur électrique.

Dresser le puit en commençant à poser des cubes de Fourme d'Ambert en alternant des framboises rouges sur l'un des cercles pleins.

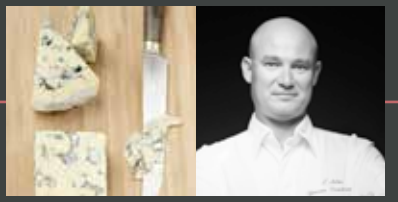
Poser la première couronne par-dessus et recommencer l'opération en décalant les ingrédients par rapport à la base. Finir par la dernière couronne.

Au syphon, remplir le puits de la chantilly de Fourme d'Ambert et y planter le nem bien croustillant.

Décorer de jeunes pousses et de framboises jaunes.

Le Balsamique - 13 Place du Général de Gaulle - 59118 Wambrechies - 03 20 93 68 55

La Fourme vue par...



Yorann **VANDRIESSCHE**

1 étoile

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

Ingrédients pour 4 personnes

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 cuisse de poulet, 50 g de crème liquide, beurre, huile de friture, sel et poivre.

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.

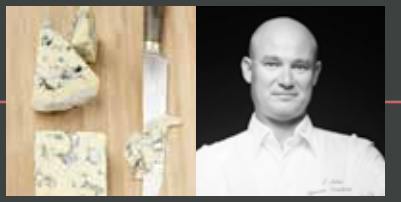
Monter les langues d'oiseau à la façon d'un risotto en ajoutant la Fourme d'Ambert émiettée et la crème fraîche liquide. Rectifier l'assaisonnement.

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.

L'Arbre - 1, Pavé Jean-Marie Leblanc - 59152 Gruson - 03 20 79 55 33

La Fourme vue par...



Yorann **VANDRIESSCHE**

1 étoile

Poêlée de champignons aux oignons cébettes, crème de Fourme d'Ambert et langoustines rôties

Ingrédients pour 4 personnes

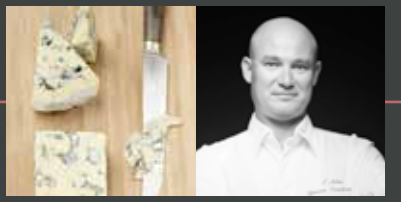
300 g de Fourme d'Ambert, 400 g de champignons mélangés (giroles, chanterelles, cèpes, Paris, etc.), 20 langoustines, 150 g de crème liquide, 4 oignons cébettes (ou cive), 20 gnocchis, huile d'olive, feuilles vertes (cerfeuil, coriandre ou persil plat), sel et poivre.

Recette

Dans une casserole, faire fondre la Fourme d'Ambert avec la crème liquide. Réserver.
Décortiquer et parer les langoustines.
Nettoyer les champignons, les laver si nécessaire et les tailler en 2 ou 3 morceaux. Réserver sur papier absorbant.
Faire sauter à feu vif les oignons cébettes ciselés et ajouter les champignons. Saler et poivrer, enlever l'excédent de jus.
Dans une poêle chaude, saisir les langoustines à l'huile d'olive, saler et poivrer.
Dans une autre poêle chaude, saisir les gnocchis à l'huile d'olive, saler et poivrer.
Dresser en déposant 2 à 3 cuillerées à soupe de crème de Fourme d'Ambert au centre de l'assiette, déposer harmonieusement les champignons, les gnocchis et les langoustines rôties, puis décorer de quelques feuilles vertes.

L'Arbre - 1, Pavé Jean-Marie Leblanc - 59152 Gruson - 03 20 79 55 33

La Fourme vue par...



Yorann **VANDRIESSCHE**

1 étoile

Millefeuille de Fourme d'Ambert au Sauternes, confiture de figues et figues rôties

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de Fourme d'Ambert, 10 cl de Sauternes, 3 feuilles de brik ou 3 feuilles de filo, 4 figues, 1 cuillère à soupe de miel, 100 g de confiture ou chutney de figues.

Recette

Beurrer les feuilles de brik ou de filo et les superposer sur 3 épaisseurs. Découper 20 rectangles d'environ 4 cm par 8 cm.

Disposer les rectangles entre 2 feuilles de papier sulfurisé et mettre au four à 180°C (Th.6) entre 2 plaques. Laisser cuire 5 mn. Réserver.

Dans un saladier, mélanger la Fourme d'Ambert et le Sauternes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une « pommade ». Ajouter du Sauternes si le mélange n'a pas la consistance voulue et poivrer (ne pas saler, la Fourme est naturellement salée).

Entailler les figues en croix sur le dessus, y placer une goutte de miel, et mettre au four à 180°C (Th.6) pendant 8 mn.

Quand les figues sont cuites, les ouvrir complètement en 4 quartiers.

À l'aide d'une poche à douille remplie de la pommade de Fourme d'Ambert, dresser le millefeuille en prenant soin de faire 3 épaisseurs de Fourme en alternance avec les rectangles de brik. Sur chaque épaisseur mettre une fine pellicule de confiture de figues.

Dresser le millefeuille posé sur la tranche accompagné d'une figue rôtie en quartiers et décorer de jeunes pousses ou de quelques fleurs.

L'Arbre - 1, Pavé Jean-Marie Leblanc - 59152 Gruson - 03 20 79 55 33

La Fourme vue par...

Benjamin **DELPIERRE**

Feuilleté de légumes, Fourme d'Ambert gratinée, hareng fumé de la mer du Nord

Ingrédients pour 4 personnes

125 g de Fourme d'Ambert, 1 pâte feuilletée, 4 filets de hareng fumé, 1 courgette, 1 aubergine, 1 poivron rouge, 1 bouquet de cerfeuil, beurre, sel et poivre. Pour la sauce vierge : 2 tomates, 2 échalotes, 1 bouquet de ciboulette, 1 citron, grains de sésame, huile d'olive.

Recette

A l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, tailler la pâte feuilletée en 8 rectangles (6x12 cm), les poser entre 2 plaques sur un papier sulfurisé et mettre au four à 180°C (Th.6) pendant 20 mn.

Tailler tous les légumes en fine brunoise et les faire revenir rapidement au beurre pour les garder très fermes. Détailler les filets de hareng, pour une part en lamelles et pour l'autre en petits morceaux.

Faire une sauce vierge :

Monder les tomates et récupérer la pulpe, ciseler finement les échalotes et 10 brins de ciboulette, puis mélanger l'ensemble à la fourchette.

Assaisonner avec le citron et l'huile d'olive, ajouter quelques grains de sésame, saler et poivrer.

Monter le millefeuille dans l'emporte-pièce. Placer le premier rectangle de feuilleté, tasser les légumes mélangés par-dessus, couvrir d'un deuxième rectangle et couvrir l'ensemble d'une fine épaisseur de Fourme d'Ambert ayant la même taille.

Passer le millefeuille au micro-onde pendant 20 secondes.

Dresser le feuilleté sur une ardoise, le recouvrir de petits morceaux de hareng fumé et accompagner de lamelles de hareng et d'un trait de sauce vierge. Décorer de quelques pluches de cerfeuil.

La Liégeoise - 6 Rue Notre Dame - 62930 Wimereux - 03 21 32 41 01

La Fourme vue par...

Benjamin **DELPIERRE**

Homard en court-bouillon, crème de Fourme d'Ambert et de lingots du Nord

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de Fourme d'Ambert, 1 homard (800 g), 1 carotte, 1 oignon, 300 g de lingots du Nord, crème de coco, 2 prunes jaunes, sel et poivre. Pour la bisque : 1 poireau, 1 oignon, 3 gousses d'ail, 1 litre de fumet de poisson, 10 g de concentré de tomate, 40 cl de vin blanc sec, farine, 1 bouquet garni, huile d'olive.

Recette

Cuire le homard à l'eau bouillante salée, avec une carotte en rondelles et un oignon émincé, pendant 8 mn. Laisser refroidir.
Cuire les lingots du Nord, en réserver un tiers pour la décoration et mixer le reste avec la Fourme d'Ambert et la crème de coco.
Décortiquer le homard et réserver les chairs.

Faire une bisque :
Faire revenir à l'huile d'olive les carcasses et les parures concassées pendant 5 mn, ajouter le poireau et l'oignon émincés et prolonger la cuisson de 5 mn.
Saupoudrer d'une cuillère de farine, mélanger et mouiller avec le fumet et le vin blanc. Ajouter les gousses d'ail écrasées, le concentré de tomate et le bouquet garni. Mélanger, assaisonner et laisser mijoter 30 mn à feu doux.
Passer au chinois en pressant fortement sur l'appareil pour en extraire tout le jus.
Dresser en accompagnant le homard de la crème de lingots et de quelques lingots entiers, souligner d'une cuillère de bisque. Placer harmonieusement 2 quartiers de prune jaune et deux larmes de Fourme d'Ambert.

La Liégeoise - 6 Rue Notre Dame - 62930 Wimereux - 03 21 32 41 01

La Fourme vue par...

Benjamin **DELPIERRE**

Rosace de pomme confite et Fourme d'Ambert

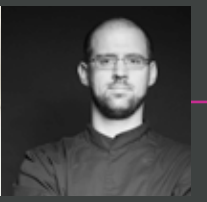
Ingrédients pour 4 personnes

100 g de Fourme d'Ambert, 2 pommes Jonagold, 35 cl de cidre de glace, 10 cl de Calvados.

Recette

Faire une réduction de la consistance d'un sirop avec le cidre de glace et le Calvados mélangés.
Tailler très finement les pommes à la mandoline de façon à obtenir des pétales.
Plonger les pétales de pommes dans le sirop et les poêler sans les colorer.
Tailler quatre fines rondelles de Fourme d'Ambert, les placer entre deux plaques sur un papier sulfurisé et mettre au four à 150°C (Th.5) pendant 8 à 10 mn. Laisser refroidir.
Dresser en froissant les pétales de pomme et placer un cœur de Fourme d'Ambert au milieu.
Décorer de chips de Fourme et souligner de quelques pointes de la réduction du sirop de cidre.

La Liégeoise - 6 Rue Notre Dame - 62930 Wimereux - 03 21 32 41 01



Nicolas **RUCHETON**

Météorite à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes

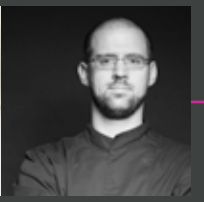
200 g de Fourme d'Ambert, 4 grosses pommes de terre, huile de friture, jeunes pousses, sel et poivre. Pour la mousse : 1 pomme de terre, 25 cl de crème liquide, cumin en poudre.

Recette

Éplucher, puis tailler les pommes de terre au rouet de façon à obtenir un long ruban régulier et torsadé (on peut se servir d'un épluche-pomme).
Plonger les torsades dans une huile de friture à 180°C et réserver sur un papier absorbant.
Cuire une pomme de terre à l'anglaise, puis la fumer au bois de hêtre.
Mélanger la pomme de terre fumée et écrasée à 25 cl de crème liquide. Ajouter une 1/2 cuillère de cumin en poudre. Mettre en siphon avec 2 cartouches.
Dresser en plaçant une torsade de pomme de terre au centre de l'assiette, placer la Fourme d'Ambert taillée en dés dans les espaces et déposer des petites touches de crème fumée dans les interstices.
Décorer de feuilles de jeunes pousses.

L'Essentiel - 19, rue de la Neuville - 59551 Petit-Attiches - 03 20 90 06 97

La Fourme vue par...



Nicolas **RUCHETON**

Jardin du Nord : du pain, de la bière et de la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes

200 g Fourme d'Ambert, 100 g de pain de campagne au levain, 25 g de beurre, 25 g de betterave rouge, feuilles de pourpier marin, sommités de fenouil, jeunes pousses, chicorée soluble, 15 cl de bière brune, sel et poivre.

Recette

Passer le pain de campagne au blender, puis le faire revenir au beurre fondu jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Couper plusieurs tranches de betterave rouge et de Fourme d'Ambert sur 1 cm d'épaisseur et les tailler en petites rondelles, à l'aide d'un emporte-pièce cylindrique.

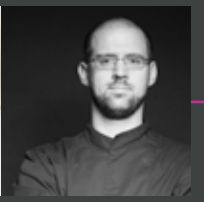
Placer le pain grillé au fond de l'assiette et répartir les rondelles de Fourme d'Ambert et de betterave par-dessus.

Parsemer de feuilles de pourpier, de sommités de fenouil et de jeunes pousses, puis assaisonner de chicorée soluble, de sel et de poivre du moulin.

Juste avant de servir, battre la bière et placer çà et là quelques pointes de mousse de bière brune.

L'Essentiel - 19, rue de la Neuville - 59551 Petit-Attiches - 03 20 90 06 97

La Fourme vue par...



Nicolas **RUCHETON**

Pressé de Fourme d'Ambert et de figues, gelée de Perlé de groseilles

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de Fourme d'Ambert, 2 douzaines de figues, 70 cl de Perlé de groseille, 10 g d'agar-agar, 10 feuilles de gélatine, 1 feuille de pâte filo.

Recette

Faire bouillir le Perlé de groseilles avec l'agar-agar et les feuilles de gélatine dissoutes dans de l'eau tiède.
Verser la gelée de Perlé sur une plaque et faire reposer au réfrigérateur pour qu'elle prenne bien.
Faire le montage à l'aide d'un petit emporte-pièce.
Découper des rondelles de Fourme d'Ambert et réaliser de même des rondelles de figues en les tassant bien.
Dresser en alternant les différentes rondelles.
Poser sur le dessus du tube ainsi formé, une langue de Perlé de groseille gélifié, taillé sur la plaque.
Décorer d'une spirale de feuille de pâte filo passée au four et de quelques fleurs comestibles.

L'Essentiel - 19, rue de la Neuville - 59551 Petit-Attiches - 03 20 90 06 97

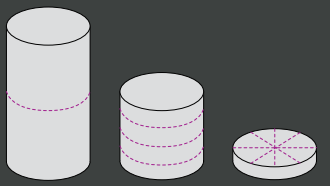
AOP

FOURME D'AMBERT

La douceur créative

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 clefs 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.

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.

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 rafraichissante 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 !

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 régalera 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
Rédaction : Patrick Villechaize

Crédits photos :
• Thierry Bineau, ATELIER GOOD (portraits et recettes)
06 73 26 51 18 • contact@ateliergood.com
Facebook : GOOD.atelier
• Ludovic Combe, Luc Olivier
• Fotolia

Impression : FUSIUM
(Auvergne - France)
04 73 73 25 25
Imprimé sur du papier PEFC
N°10-31-1928

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE