

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



PAS à PAS...

AOP
**FOURME
D'AMBERT**

La douceur créative



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.

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.

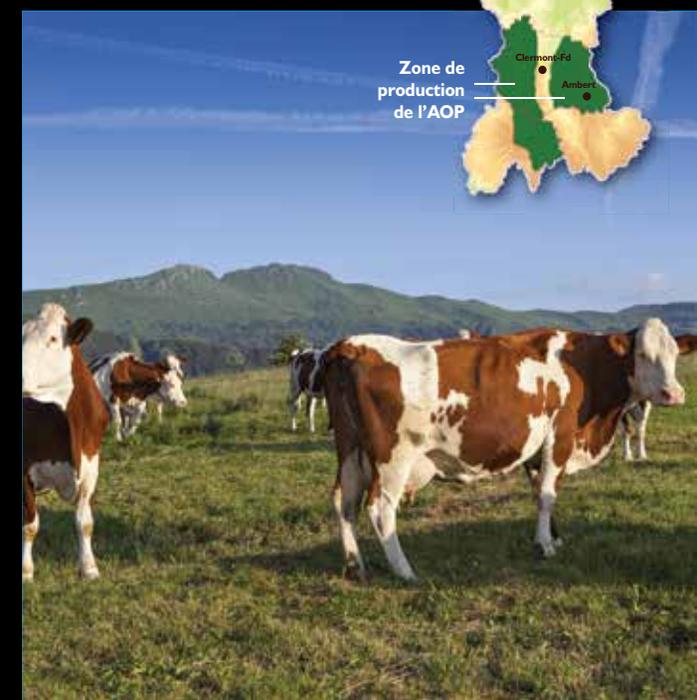
À partir du XX^e siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour garantir une meilleure qualité du produit.

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.

- 1 100 producteurs de lait
- 4 producteurs fermiers
- 7 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

* Appellation d'Origine Contrôlée - ** Appellation d'Origine Protégée.



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.

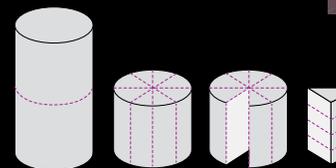
Comment la conserver ?

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

Comment **APLATER** la Fourme d'Ambert ?

Adapté au geste ancestral de découpe de la Fourme, le couteau LE THIERS® créé par Chambriard, marie avec élégance et sobriété, le savoir-faire de la coutellerie à la noblesse de cette pâte persillée. Alliance parfaite du beau et du bon...

Ce couteau LE THIERS®, permet d'aplayer la Fourme d'Ambert et de la découper de manière très simple.

Découvrez la vidéo de démonstration en flashant le Code ci-dessous ou sur le site internet de la Fourme : www.fourme-ambert.com



PIZZA SOLEIL

aux courgettes, jambon et Fourme d'Ambert



4

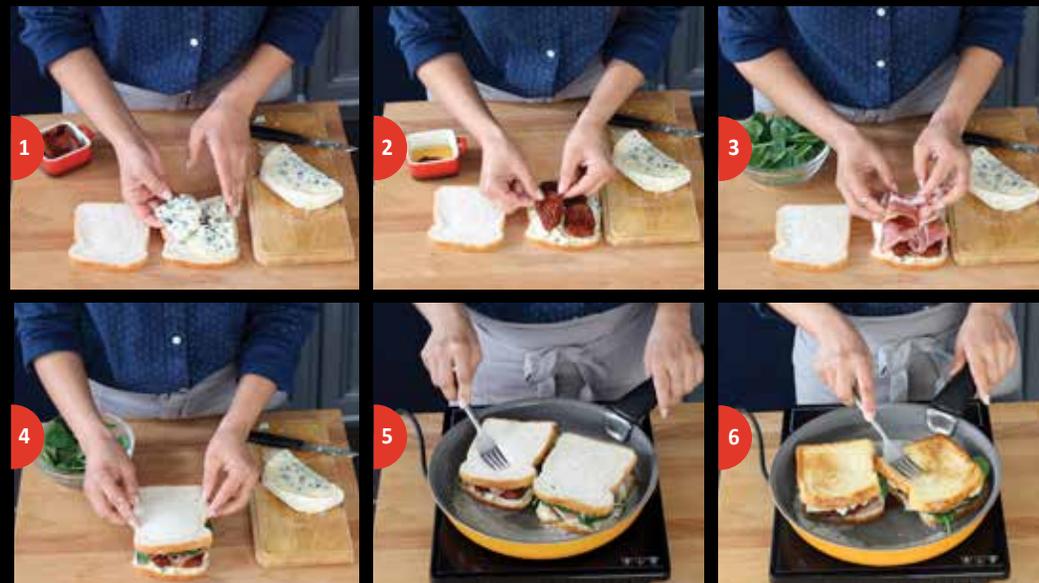
- 80 g de Fourme d'Ambert
- 2 pâtes à pizza
- 2 courgettes
- 3 tranches de jambon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Coupez les courgettes en petits dés puis faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Salez très légèrement et poivrez. Coupez le jambon et la Fourme d'Ambert en dés puis ajoutez-les aux courgettes et mélangez. Déposez le premier cercle de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettez 3 cuillères à soupe de garniture au milieu de la pâte. Ajoutez le reste sur le pourtour, en formant une couronne. Recouvrez la garniture avec l'autre cercle de pâte. Déposez un petit bol sur la farce du milieu afin de faire une empreinte et de souder la pâte. Découpez le pourtour du cercle. Soudez les bords avec le dos d'une fourchette. Avec un couteau tranchant, découpez des bandes de 3 cm tout autour de la pizza garnie en commençant à 1 cm de l'emplacement du bol. Retournez chaque bande de pâte découpée afin que la farce soit visible. Enlevez le bol puis piquez à la fourchette l'empreinte laissée par le bol. Préchauffez le four à 200°C. Enfournez et cuire pendant 20 mn. Dégustez chaud ou tiède...



CROQUE-MONSIEUR

façon Fourme d'Ambert



2

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 4 tranches de pain de mie
- 100 g de pousses d'épinards
- 1 bocal de tomates séchées
- 4 tranches de jambon de Serrano
- 50 g de beurre

Posez à plat vos tranches de pain de mie. Sur une tranche, disposez de fines tranches de Fourme d'Ambert. Ajoutez les tomates séchées, les tranches de jambon Serrano et les pousses d'épinard. Recouvrez avec le reste des tranches, tassez et préparez le deuxième croque-monsieur.

Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez les croques à cuire en les tassant pendant la cuisson. Retournez-les et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le pain de mie doré.

SUCETTES CONCOMBRE,

saumon fumé et Fourme d'Ambert



6

- 50 g de Fourme d'Ambert
- 1 concombre
- 2 tranches de saumon fumé de 10 x 15 cm
- 50 g de crème épaisse légère
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Poivre du moulin

Coupez la Fourme d'Ambert en petits dés. Ajoutez la crème fraîche, du poivre et mélangez le tout. Ciselez la ciboulette au-dessus de la préparation. Mettez le mélange obtenu dans une poche à douille et réservez au réfrigérateur. Sur votre plan de travail, placez un rectangle de film alimentaire et déposez une tranche de saumon fumé. À l'aide de la poche à douille, déposez un cordon de mélange au fromage sur le saumon. Roulez bien serré dans le film plastique. Fermez les extrémités du film plastique et laissez réposer le boudin obtenu au congélateur au moins 1h30. Épluchez le concombre puis coupez-le en tronçons de 7 cm environ. Evidez le centre avec un évide-pomme.

Ôtez la partie centrale pour obtenir un cylindre de concombre vidé au centre. Sortez un rouleau de saumon du congélateur. Enlevez le film plastique et introduisez-le dans le concombre. Coupez à ras ce qui dépasse. Coupez les rouleaux en tranches de 1 cm environ et placez les sur de jolis bâtonnets. Servez...



TAPAS

pommes de terre et Fourme d'Ambert



16

Pour 16 bouchons :

- 130 g de Fourme d'Ambert
- 8 pommes de terre à chair ferme de forme allongée
- 4 tomates séchées
- 4 cuillère à café de crème fraîche épaisse
- Huile d'olive

Retirez les extrémités des pommes de terre puis coupez-les en deux tronçons de 2,5 cm. Creusez-les à l'aide d'une cuillère parisienne, retirez la bille et faites de même avec tous les tronçons. Gardez les billes pour une soupe ou faites-les cuire et mettez-les sur des brochettes pour l'apéro. Badigeonnez les tronçons avec de l'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de cuisson. Enfournez à 200°C (th.6/7) 15 à 20 mn et vérifiez la cuisson des pommes de terre en les piquant avec la pointe d'un couteau. Retirez la croûte de la Fourme d'Ambert et coupez-la en dés. Coupez les tomates séchées en dés. Mettez le fromage dans une assiette creuse avec les 3/4 des tomates séchées et écrasez à la fourchette. Ajoutez la crème et mélangez. Retirez les pommes de terre cuites de la plaque et laissez tiédir. Farcissez chaque tronçon avec le mélange à la Fourme d'Ambert. Ajoutez le restant des dés de tomates séchées sur le dessus. Dégustez à température ambiante...

TAQUILOS

poulet et Fourme d'Ambert



12

Pour 12 taquitos :

- 200 g de Fourme d'Ambert
- 12 tortillas de maïs
- 200 g de fromage à tartiner
- 250 g de blanc de poulet
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- Un filet d'huile d'olive
- 20 g de beurre fondu
- Sel et poivre

Découpez les blancs de poulet en petites lamelles et versez-les dans un saladier. Pelez l'ail et l'oignon, hachez-les et versez les dans le saladier avec le poulet. Ajoutez la coriandre hachée, salez, poivrez et ajoutez le piment d'Espelette. Malaxez le tout à la main pour que la viande s'imprègne des saveurs. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, versez-y le contenu du saladier. Faites revenir le tout pendant 10 à 15 mn, le temps que le poulet soit cuit. Faites refroidir. Ajoutez le fromage à tartiner et mélangez. Garnissez chaque tortilla d'une cuillère à soupe de farce au poulet puis déposez quelques lamelles de Fourme d'Ambert. Roulez la tortilla en serrant au maximum pour obtenir un joli roulé. Poursuivez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Disposez les roulés de tortilla sur un plat allant au four et badigeonnez-les de beurre fondu. Passez-les au four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 mn. Dégustez chaud...



MADELEINES

salées à la Fourme d'Ambert



4

Pour environ 15 madeleines :

- 80 g de Fourme d'Ambert
- 2 œufs
- 110 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 70 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5 cuillères à soupe de lait
- Sel et poivre

Faites fondre le beurre, réservez. Cassez les oeufs au-dessus d'un grand saladier. Remuez légèrement. Coupez la Fourme d'Ambert en petits dés, ajoutez-la dans le bol et mélangez. Ajoutez la farine, une pincée de sel et un peu de poivre. Ajoutez ensuite le beurre fondu, un filet d'huile d'olive puis le lait. Mélangez le tout avec un fouet.

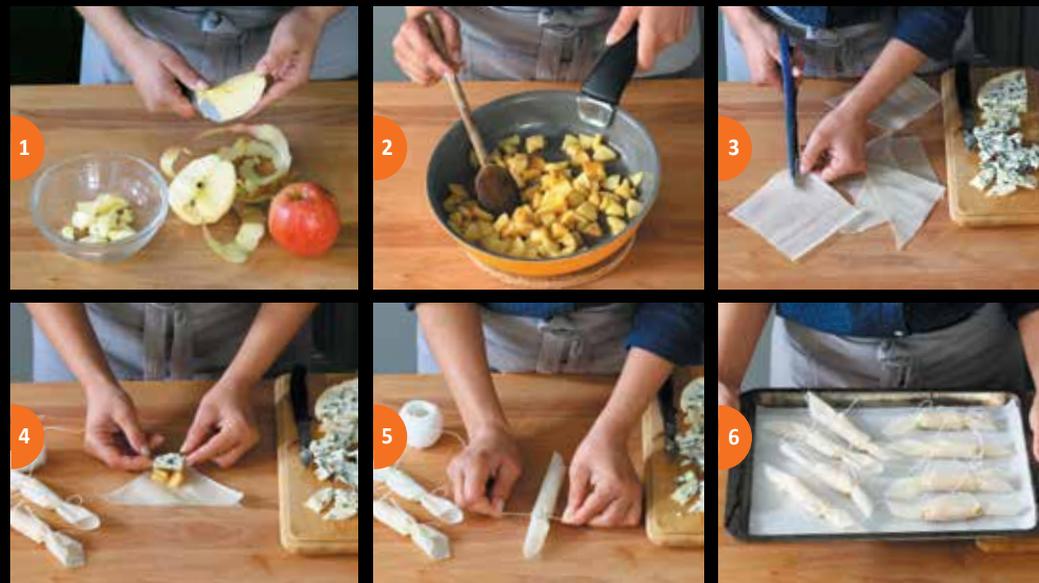
Remplissez de pâte les empreintes d'un moule à madeleines. Enfourez 10 à 12 mn, th. 6-7 (200 °C).

Une fois cuites, faites refroidir les madeleines sur une grille avant de les déguster.



BONBONS

à la Fourme d'Ambert



4

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 1 paquet de feuille de brick
- 2 pommes
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel

Pelez et coupez la pomme en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les dés de pomme et le miel et laissez dorer. Laissez refroidir. Coupez la Fourme d'Ambert en lamelles.

Coupez la feuille de brick en 4 carrés de 5,5 cm. Puis coupez les carrés en 2 triangles. À la pointe de chaque triangle, déposez quelques dés de pomme. Déposez une lamelle de fromage par dessus.

Roulez le tout pour former un bonbon puis fermez l'une des extrémités du bonbon avec de la ficelle de cuisine. Fermez également l'autre extrémité. Poursuivez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Préchauffez le four à 180°C.

Déposez les bonbons sur une plaque sur laquelle vous aurez étalé du papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire 10 mn.



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 : L. Combe, S. Santucci, P. Soissons

Impression : Imprimerie Champagnac
(Auvergne - France) - Tél. 04 71 48 51 05

