

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



LIVRET RECETTES

PAS à PAS...

volume 2



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.

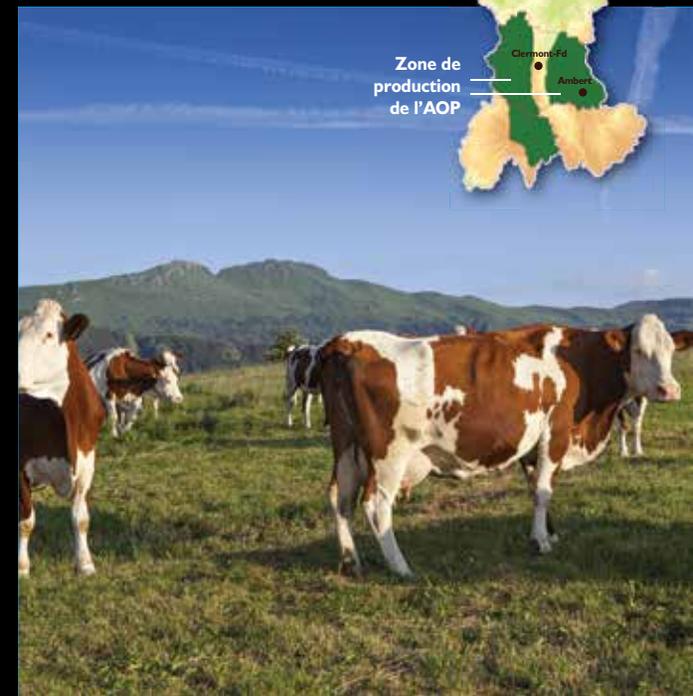
* Appellation d'Origine Contrôlée - ** Appellation d'Origine Protégée.



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.

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



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.

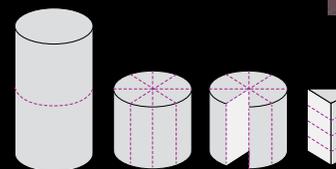
Comment la conserver ?

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



MAKIS DE VOLAILLE

à la Fourme d'Ambert et leur chantilly-Fourme



4

Makis :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 4 blancs de poulet
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 feuilles d'algue nori
- 1 filet d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Sauce à la Fourme d'Ambert :

- 30 g de Fourme d'Ambert
- 20 cl de crème liquide

Chantilly à la Fourme d'Ambert :

- 25 g de Fourme d'Ambert
- 10 cl de crème liquide

Finition :

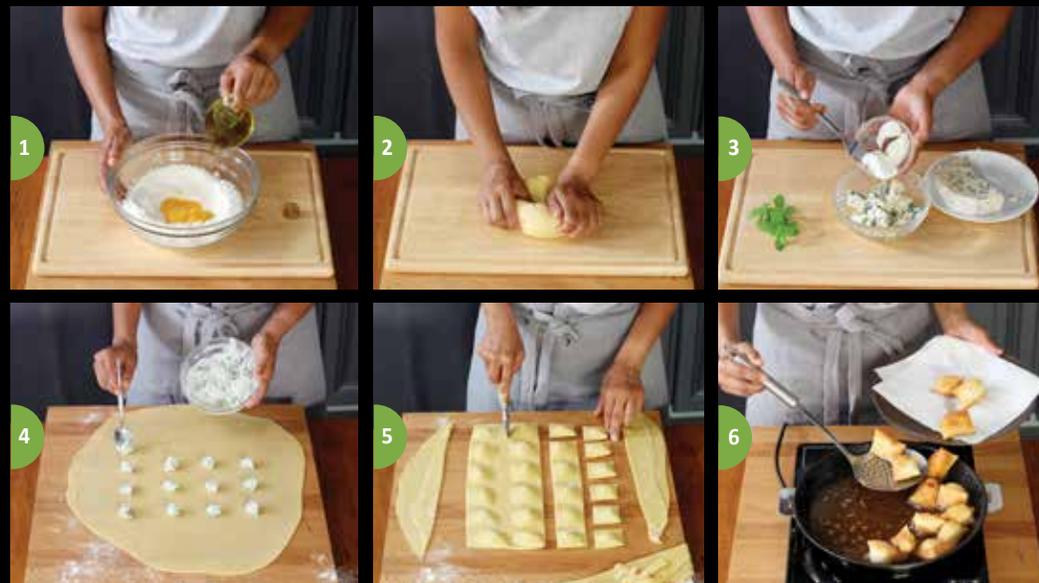
- Pousses de radis

Ouvrez les blancs de poulet en portefeuille. Enveloppez-les dans du film alimentaire puis aplatissez-les uniformément. Taillez les poivrons en fine julienne puis faites-les revenir 3 mn dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Taillez les feuilles de nori en rectangle pour qu'elles recouvrent entièrement chaque blanc de volaille. Sur du papier film, placez un blanc de volaille ouvert, salez, poivrez. Disposez la feuille de nori puis une cuillère à café de la julienne de légumes. Ajoutez quelques tranches fines de Fourme d'Ambert. Roulez le blanc de poulet sur la farce en serrant bien afin d'obtenir une ballottine en cylindre. Roulez la sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Répétez l'opération pour préparer toutes les ballottines avec les ingrédients restants. Faites un nœud à chaque extrémité. Cuisez les ballottines au four vapeur environ 8 mn. Égouttez et réservez au chaud. Mettez la crème liquide dans une petite casserole avec la Fourme d'Ambert coupée en morceaux. Faites fondre à feu doux jusqu'à obtenir une sauce. Poivrez. Montez la crème liquide avec la Fourme d'Ambert émiettée, jusqu'à obtenir une chantilly. Défaites les ballottines, épongez avec du papier absorbant. Taillez les ballottines en rondelles comme des makis. Présentez les makis de volaille en les décorant avec la chantilly et les pousses de radis. Arrosez de sauce à la Fourme d'Ambert et servez.



RAVIOLES FRITES

à la Fourme d'Ambert



4

Pour la pâte :

- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de farine
- 3 cl d'huile d'olive
- Sel

Pour la farce :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 50 g de ricotta
- 5 feuilles de basilic ciselées

Pour la friture :

- Huile d'arachide

Versez la farine et le sel dans un saladier, creusez un puits et ajoutez les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et l'eau. Mélangez le liquide avec la farine progressivement. Lorsque la pâte commence à se former, travaillez-la à la main sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique, mais ni cassante, ni collante. Enveloppez la pâte en boule dans du papier alimentaire et réservez minimum 30 mn à température ambiante.

Dans un bol, mettez la Fourme d'Ambert coupée en morceaux, ajoutez la ricotta et le basilic ciselé. Mélangez en écrasant le tout avec une fourchette. Réservez. Divisez la pâte à raviolis en deux. Étalez les 2 pâtes afin d'obtenir deux disques de la même taille. Disposez sur l'un des disques de pâte des petits tas de farce en les espaçant de quelques cm. Recouvrez la farce avec le deuxième disque de pâte en prenant soin de laisser un bord d'1 cm à la jointure. Avec vos doigts, appuyez tout autour afin de bien souder les bords. À l'aide d'une roulette dentelée, découpez la pâte autour de la farce afin d'obtenir vos raviolis.

Faites chauffer l'huile d'arachide dans une large poêle ou une friteuse. Dès qu'elle est bien chaude, faites-y frire les raviolis au fur et à mesure des deux cotés. Dès qu'elles sont bien dorées, égouttez-les sur du papier absorbant. Dégustez les raviolis chaudes.



TARTE AMANDINE

aux figes et Fourme d'Ambert



6

- 50 g de Fourme d'Ambert
- 1 pâte sablée
- 6 figes fraîches
- 90 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 3 œufs

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre en poudre. Ajoutez la poudre d'amande et mélangez. Ajoutez les œufs. Mélangez le tout et réservez.

Étalez la pâte sablée à l'aide d'un rouleau. Foncez un moule à tarte beurré et fariné avec la pâte. Ébarbez les bords qui dépassent. Piquez la pâte avec une fourchette. Versez la crème sur la pâte.

Lavez et coupez les figes en 4. Coupez la Fourme d'Ambert en morceaux.

Décorez la tarte avec les morceaux de figes puis émiettez la Fourme d'Ambert sur la crème. Mettez au four pendant 40 mn. Une fois cuite, laissez refroidir la tarte avant de servir. Bonne dégustation !

SAINT-JACQUES

aux cèpes et Fourme d'Ambert



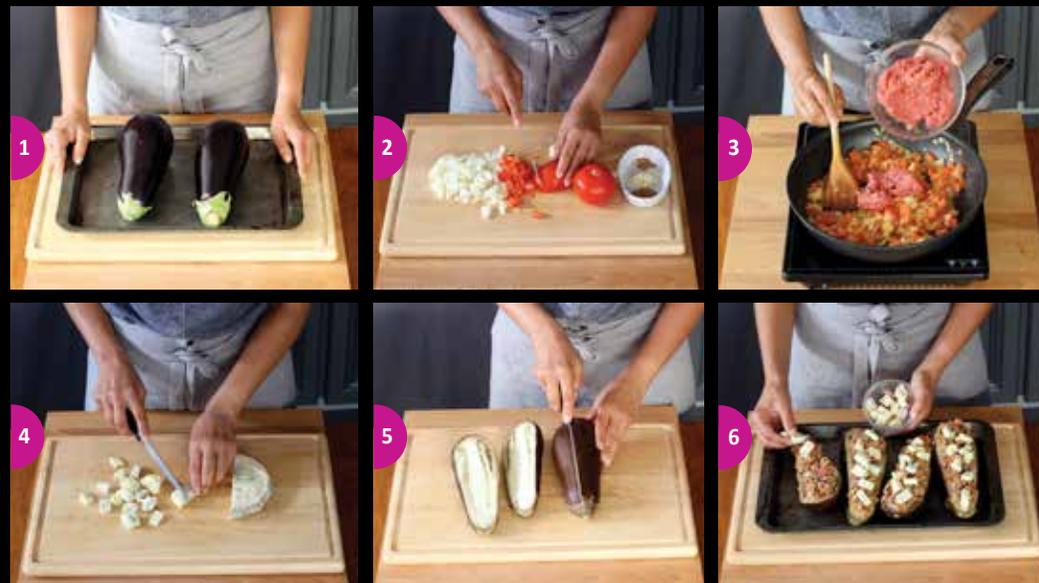
4

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 16 noix de Saint-Jacques
- 300 g de cèpes séchés
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Fleur de sel et poivre

Faites ramollir les cèpes dans un saladier rempli d'eau pendant 1h puis égouttez-les. Faites chauffer une poêle sur feu vif. Saisissez les champignons avec 30 g de beurre pendant 2 mn en remuant constamment puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres. Salez, poivrez et réservez au chaud. Dans la même poêle, déposez le reste du beurre et saisissez les noix de Saint-Jacques à feu très vif 1 mn de chaque côté. Salez et poivrez. Débarrassez les Saint-Jacques sur une assiette, réservez au chaud. Déglacez la poêle (toujours à feu vif) avec le Xérès, puis ajoutez la crème liquide et la Fourme d'Ambert émiettée. Mélangez et laissez sur le feu 5 mn. Dressez les cèpes sur une assiette, déposez dessus les noix de Saint-Jacques puis versez la sauce. Servez chaud sans attendre.

AUBERGINES CONFITES

à l'agneau et à la Fourme d'Ambert



4

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 2 grandes aubergines
- 300 g de viande hachée d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1/4 c. de gingembre en poudre
- 1/4 c. de coriandre en poudre
- 4 pincées de muscade
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Disposez tous les ingrédients sur un plateau. Préchauffez le four à 220°C. Lavez les aubergines, disposez-les entières sur une plaque et faites-les cuire au four pendant 30 mn.

Coupez en dés l'oignon, les gousses d'ail et les tomates et faites les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les épices et faites revenir le tout 5 mn. Ajoutez la viande hachée. Salez, poivrez et laissez mijoter 5 mn.

Coupez la Fourme d'Ambert en petits morceaux. Une fois les aubergines cuites, coupez-les en deux dans la longueur.

Déposez-les sur un plat allant au four et garnissez-les de viande.

Ajoutez les morceaux de Fourme d'Ambert. Enfournez et faites cuire pendant 15 mn, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez chaud.

Bonne dégustation !



BOULETTES DE VEAU

à la Fourme d'Ambert



4 

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 500 g de viande hachée de veau
- 200 g de viande hachée de porc
- 1 oeuf
- 15 cl de lait
- 1 tranche de pain rassis
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 5 feuilles de sauge
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 petit bouquet de persil
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 210°C. Coupez la Fourme d'Ambert en dés. Réservez. Coupez la tranche de pain rassis en petits dés et faites-les tremper dans le lait. Hachez l'échalote et la gousse d'ail. Mettez-les dans un grand saladier avec les viandes hachées, ajoutez la sauge, le persil et la ciboulette ciselés. Ajoutez les morceaux de pain essorés. Ajoutez l'oeuf. Salez et poivrez. Mélangez bien.

Prenez un peu de viande, aplatissez-la dans la paume de votre main. Placez-y au centre un dé de Fourme d'Ambert. Refermez la viande autour du dé de fromage. Roulez pour former une boulette de la taille d'une noix. Répétez l'opération jusqu'à former toutes les boulettes de viande. Versez l'huile d'olive dans un grand plat à gratin et mettez-y les boulettes. Enfourez et faites cuire pendant 15 mn.

Bonne dégustation !



PIDE PIZZA

à la Fourme d'Ambert



4

- 150 g de Fourme d'Ambert
- 1 pâte à pizza
- 80 g d'olives vertes dénoyautées
- 3 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à café d'ail en poudre
- 1/2 c. à café de thym séché
- Poivre
- Huile d'olive

Préchauffez le four à 200°C.

Farinez le plan de travail. Étalez la pâte à pizza en un joli ovale pour former la pide pizza.

Déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Versez les olives coupées en rondelles dans un saladier.

Ajoutez le persil haché, l'ail en poudre, le thym, le sel et le poivre.

Ajoutez la Fourme d'Ambert en l'émiettant grossièrement.

Versez le tout au centre de la pide pizza. Avec un pinceau, dorez les bords à l'huile d'olive.

Cuisez au four environ 15 mn et dégustez chaud !

AOP

FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Découvrez toutes nos idées recettes sur
www.fourme-ambert.com

Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert
CCId'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



AOP
FOURME
D'AMBERT



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Conception : www.quiplusest.com - Crédits photos : L. Combe, S. Santucci, P. Soissons