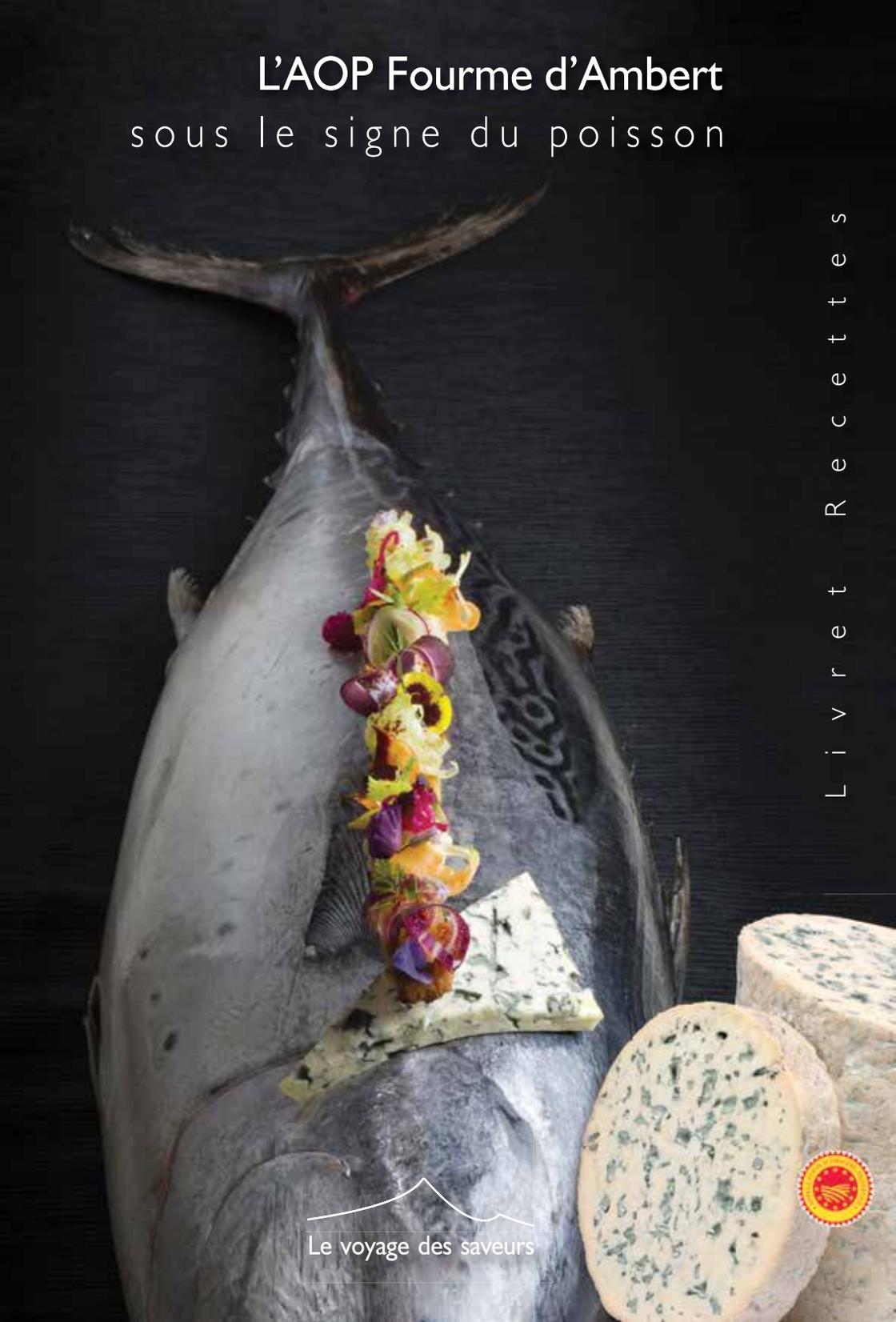


# L'AOP Fourme d'Ambert sous le signe du poisson

L i v r e t R e c e t t e s



Le voyage des saveurs



# AOP FOURME D'AMBERT

Savourez...



## La 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour garantir une meilleure qualité du produit.

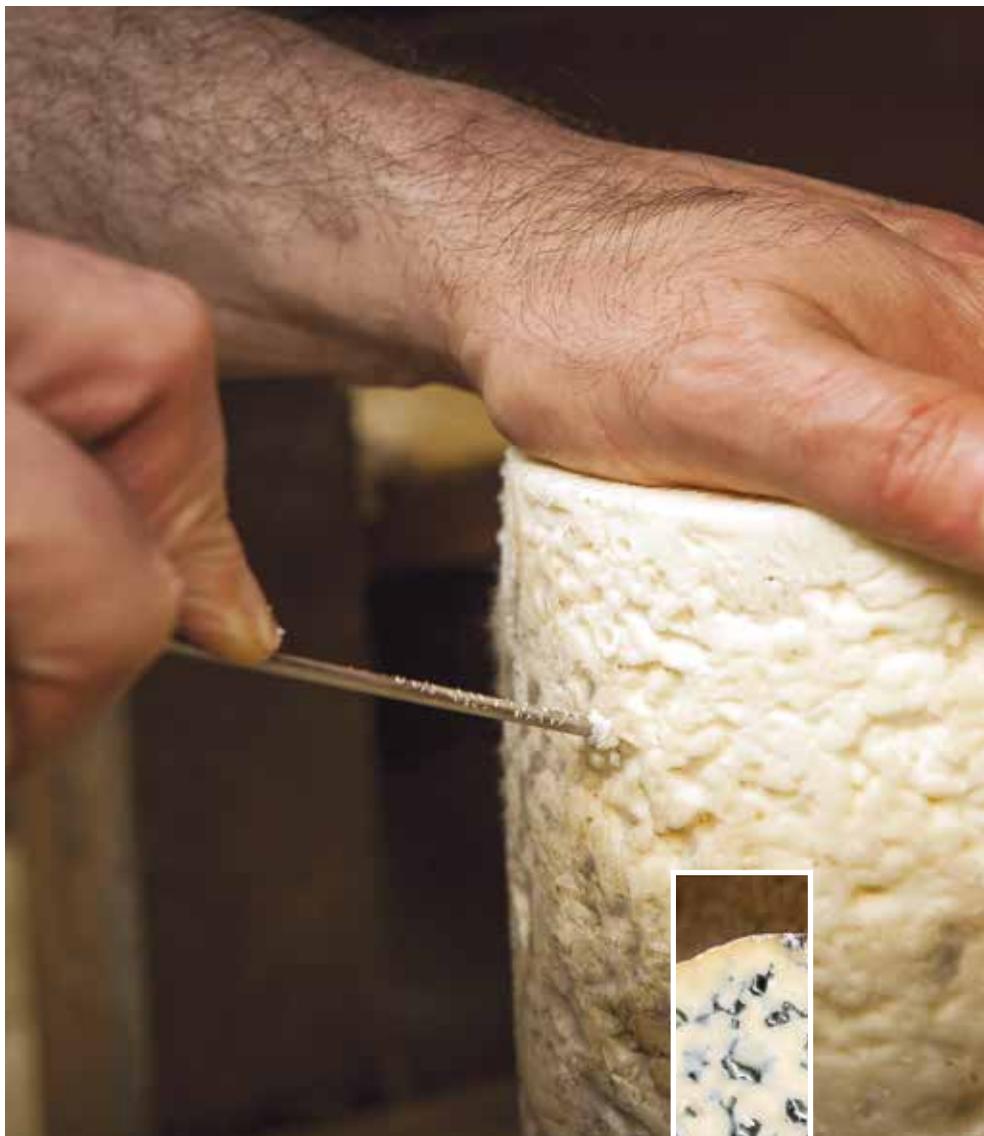
## De fil en aiguille, le saviez-vous ?...

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...



# AOP FOURME D'AMBERT

Découvrez...



Le voyage des saveurs

## Tous les parfums d'un terroir...

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). 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.

## 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 6 000 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 1 400 producteurs de lait
- 3 producteurs fermiers
- 6 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.





La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs. Régaler ses invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert, c'est simple et facile !

Vous découvrirez dans ce livret des recettes créatives associant la douceur de l'AOP Fourme d'Ambert aux produits de la mer de la côte marseillaise.

## Des recettes

---

## aux accents de Marseille

---

Du Vieux-Port aux Calanques, en passant par la « Bonne Mère » ou encore la Canebière, Marseille est une ville bouillonnante, multiculturelle aux paysages variés et surprenants.

De par son ancienneté, sa culture caractéristique, son identité forte et son brassage ethnique, Marseille est aujourd'hui l'une des villes les plus cosmopolites de France, capitale européenne de la culture en 2013.

Sylvain **ROBERT**

L'Aromat'



Que tout le monde puisse profiter d'une cuisine gastronomique : telle est la devise de ce cuisinier chevronné.

Depuis 1997, il n'a jamais cessé de transmettre sa passion dans des créations hautement savoureuses et au rapport qualité / prix attractif. Sa cuisine reflète des influences méditerranéennes ou même japonisantes, au travers d'une carte de classiques revisités, tels que le hamburger bouillabaisse.

Amoureux de son territoire et amateur de fromage, ce marseillais de souche s'est prêté avec amusement au mariage des deux territoires : le sud et l'Auvergne.





rouget

**Pannequet de rouget** à la Fourme d'Ambert, **barigoule d'artichauts au jus de favouilles et fleurs de courgettes en tempura au cœur coulant** de Fourme d'Ambert

#### Ingrédients :

8 rougets (100 à 200 g) • 300 g de Fourme d'Ambert • 2 bouquets d'artichauts violets • 0,5 l de bisque de favouille (petit crabe) • 50 g de lard paysan • 4 fleurs de courgettes • 100 g de farine à tempura • 16 cl d'eau gazeuse • 2 gousses d'ail • 1 carotte • 1 échalote • Vin blanc • 1/2 botte de ciboulette • Huile d'olive • Sel, poivre

#### Recette :

Tailler 4 gros dés de Fourme d'Ambert de 2 cm de côté et les passer au congélateur afin de les durcir. Écailler, lever, désarêter les rougets, réserver au frais. Détailler en petits dés la carotte et l'échalote, tailler le lard en petits lardons et écraser l'ail en chemise. Tourner les artichauts, tailler en 4 dans la hauteur. Faire suer à l'huile d'olive la carotte, l'échalote, les lardons. Ajouter les artichauts, déglacer au vin blanc, ajouter 0,5 l de bisque de favouille et laisser cuire à petit feu environ 15 mn. Parer\* les fleurs de courgettes, retirer le pistil, farcir avec le gros dé de Fourme d'Ambert congelé et plier le haut de la fleur sur elle-même.

Disposer 8 filets de rouget, côté peau sur la planche. Assaisonner puis disposer dessus une tranche de Fourme d'Ambert. Disposer par-dessus les 8 filets restant, côté peau vers le haut. À l'aide de tiges de ciboulette, nouer les 8 pannequets aux deux extrémités.

Mélanger au fouet la farine à tempura et l'eau gazeuse pour la pâte à beignet. Cuire les rougets dans une poêle anti-adhésive de 4 mn de chaque côté. Tremper les fleurs de courgettes dans la pâte à tempura et les frire sans les ouvrir. Dresser harmonieusement le tout dans une assiette avec en fond les artichauts, les fleurs de courgettes puis les pannequets de rougets.

\* Parer : Supprimer les parties non présentables





dorade

### Tartare de dorade de Méditerranée à la Fourme d'Ambert, condiment de poire et semoule de brocolis à la noisette

#### Ingrédients :

1 dorade (600 à 800 g) • 2 poires Williams • 200 g de Fourme d'Ambert • 1 échalote • 1 botte de ciboulette • 1/4 de brocoli • 3 cl d'huile d'olive • 10 cl d'huile de noisette • 15 g de poudre de noisette • Sel, poivre

#### Recette :

Écailler, lever en filet la dorade, la dépecer, détailler en petits dés et réserver au frais.

Ciseler l'échalote et la botte de ciboulette.

Éplucher les poires, les évider, tailler en dés. Mettre 20 dés de côté pour la décoration.

Tailler en dés la Fourme d'Ambert et en réserver 20 pour la décoration.

Râper les têtes de brocolis pour obtenir une semoule.

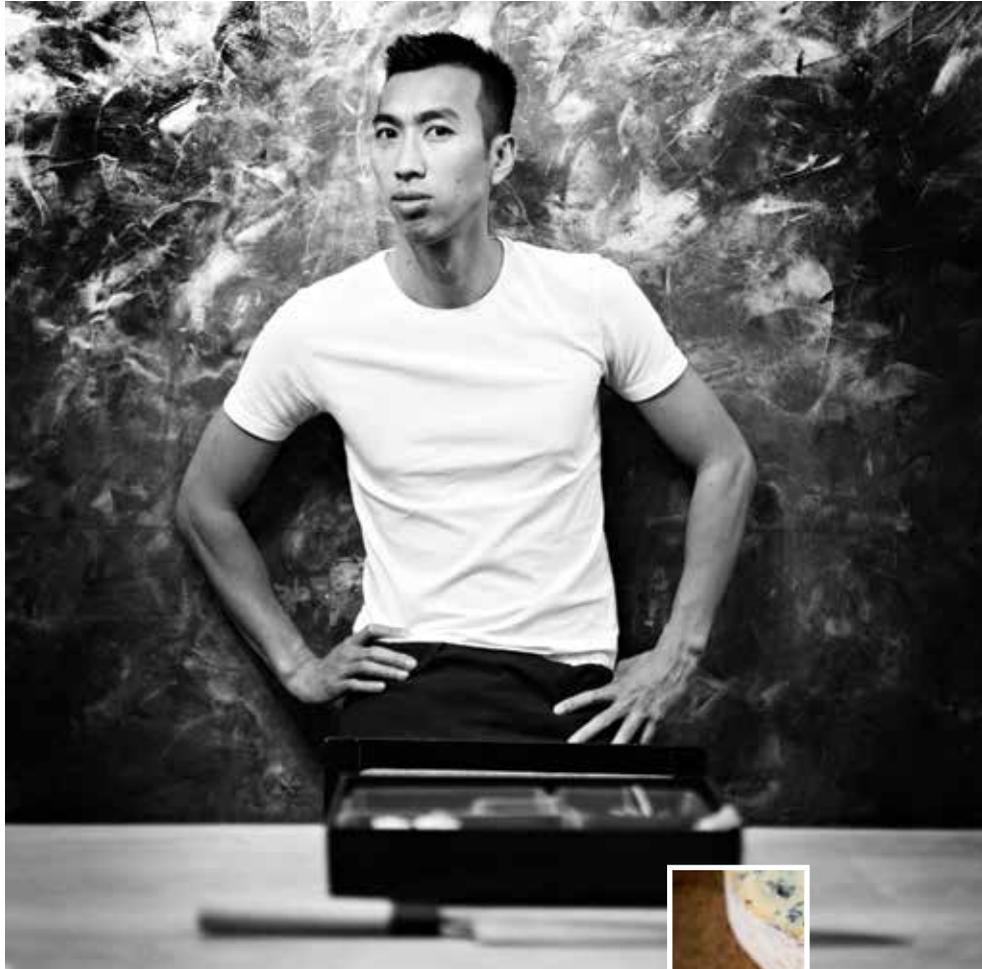
Mélanger la dorade, la Fourme d'Ambert, l'échalote, la ciboulette et la poire avec l'huile d'olive.

Assaisonner et dresser à l'aide d'un emporte-pièce dans les 4 assiettes.

Mélanger la semoule de brocolis avec l'huile de noisette, la poudre de noisette (conserver 4 pincées pour la décoration). Assaisonner et réaliser une quenelle dans chaque assiette.

Sur chaque assiette, disposer sur un côté successivement 5 dés de Fourme d'Ambert et 5 dés de poire. Saupoudrer l'assiette avec la poudre de noisette restante.





Ce jeune chef talentueux a fait ses classes exclusivement auprès de cuisiniers japonais. Une formation à Los Angeles, un détour auprès de grands chefs japonais en France et le voilà qui ouvre son établissement début janvier 2013. Maître dans l'art rigoureux des techniques de préparations de sushis, il exécute devant ses clients en direct, ses créations, selon les arrivages de poissons sauvages de la matinée. Il lui aura fallu apprivoiser la Fourme d'Ambert pour la marier avec les textures japonaises de ses plats. Exercice compliqué car rare, mais que Hung Do a su relever dans les deux recettes qu'il présente dans ce livret.





# crevette

## California crevette tempura et sa sauce à la Fourme d'Ambert épicée

### Ingrédients :

#### Pour le Sumeshi - Riz vinaigré (1 kg) :

500 g de riz rond • 60 cl d'eau • 10 cl de vinaigre de riz • 4 c. à soupe de sucre • 1 c. à soupe de sel

#### Pour un rouleau :

2 crevettes cuites • 120 g de riz vinaigré • 2 tranches d'avocat • 1/2 feuille de nori • Chapelure de tempura • Œufs de poisson • 1 morceau de Fourme d'Ambert • 3 c. à soupe de mayonnaise • 1 c. à café de Tabasco • 1 c. à soupe de miel

### Recette :

#### Le Sumeshi - Riz vinaigré :

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Laisser égoutter.

Faire cuire le riz dans 60 cl d'eau et le porter à ébullition. Lorsque l'ébullition fait claquer le couvercle, baisser à feu moyen pendant 10 mn. Laisser refroidir 10 à 15 mn.

Faire bouillir le vinaigre de riz avec le sucre et le sel puis laisser refroidir.

Incorporer l'assaisonnement au riz.

#### La sauce :

Faire fondre le morceau de Fourme d'Ambert dans une casserole et y ajouter la mayonnaise, le Tabasco et le miel.

#### Le rouleau :

Étaler 120 g de riz vinaigré sur la 1/2 feuille de nori, puis la retourner pour que le riz se retrouve à l'extérieur du rouleau.

Garnir avec les crevettes et l'avocat puis rouler pour former le rouleau (plus facile si vous possédez un makisu : natte de bambou à rouler).

Couper chaque rouleau en 8, puis déposer de la chapelure de tempura et les œufs de capelan par dessus.





## Nigiri Sushi de thon à la Fourme d'Ambert, épice saisi

### Ingrédients :

#### Pour le Sumeshi - Riz vinaigré (1 kg) :

500 g de riz rond • 60 cl d'eau • 10 cl de vinaigre de riz • 4 c. à soupe de sucre • 1 c. à soupe de sel

#### Pour un Nigiri Sushi :

20 g de riz • Une tranche de thon d'environ 15 g  
• 1 morceau de Fourme d'Ambert • 1 pincée de poudre d'épices • Cébettes

### Recette :

#### Le Sumeshi - Riz vinaigré :

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Laisser égoutter.

Faire cuire le riz dans 60 cl d'eau et le porter à ébullition. Lorsque l'ébullition fait claquer le couvercle, baisser à feu moyen pendant 10 mn. Laisser refroidir 10 à 15 mn.

Faire bouillir le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laisser refroidir.

Incorporer l'assaisonnement au riz.

#### Le Nigiri Sushi :

Faire une boulette de riz vinaigré d'environ 20 g et y déposer la tranche de thon.

Presser délicatement afin de former le Nigiri Sushi de thon.

Déposer le morceau de Fourme d'Ambert sur le Nigiri Sushi et le saisir à l'aide d'un chalumeau.

Assaisonner avec de la poudre d'épices.

Saupoudrer le sushi de cébette.



thon



Ludovic Turac est un cuisinier passionné. Comprendre que l'on pouvait faire d'une passion un métier a tout déclenché.

S'en est suivi, dès l'âge de 17 ans, un parcours fulgurant pour ce cuisinier qui a travaillé dans de grandes maisons parisiennes pour être aujourd'hui à la tête de son établissement, à seulement 24 ans.

En ligne de mire : la satisfaction de ses clients. Une cuisine instinctive, une carte gastronomique et un menu surprise plus tard, ce passionné marie les produits locaux selon les saisons et ses envies créatives.

Associer la Fourme d'Ambert aux saveurs du sud ? Il n'en fallait pas plus pour réveiller le challenger qui sommeille en lui.





cabillaud

## **Bruschetta\* contemporaine avec brandade de cabillaud et aioli** à la Fourme d'Ambert

### Ingrédients :

#### Pour la brandade :

1 kg de filet de cabillaud • 2 l de crème • 200 g de  
Fourme d'Ambert • 5 pommes de terre

#### Pour la foccacia (appareil pour la bruschetta) :

Farine T45 • 25 g de levure • 8 g de sel •  
15 g d'huile d'olive • 30 g d'eau

### Recette :

#### La brandade :

Cuire le filet de cabillaud (sans la peau) avec la  
crème, la Fourme d'Ambert et les pommes de  
terre. Égoutter et écraser le tout à la fourchette.

#### L'aioli :

Réaliser une mayonnaise en remplaçant le jaune  
d'œuf par une cuillère à soupe de concentré de  
tomate. Raper l'ail en fin de préparation.

#### La foccacia :

Réaliser le levain avec la levure et l'eau. Mélanger  
le levain au reste et réunir dans un cul de poule  
recouvert d'un torchon humide. Laisser monter  
à température ambiante. Au bout de 2 heures,  
étaler la pâte et faire pousser à nouveau pendant  
45 mn. Cuire 8 mn à 170°C.

Après cuisson, tailler pour obtenir des tranches de  
25 cm de long et 2 cm d'épaisseur.

#### Les légumes :

Réunir tous les légumes présents dans l'aioli  
traditionnel : carottes, haricots verts, choux,  
betteraves, navets, fenouil. Les tailler très fins à la  
machine à jambon ou à la mandoline.

#### Astuce dressage :

Disposer les différents appareils sur la foccacia,  
l'idée étant de manger tous les éléments ensemble,  
afin de retrouver en bouche le goût de l'aioli.

\* Bruschetta : Tartine réalisée à base d'une pâte foccacia.  
À défaut, utiliser une pâte à pain traditionnelle.





rascasse

## Bouillabaisse à la Fourme d'Ambert

### Ingrédients :

2 kg de soupe de chalut\* • 2 kg de poisson de roche • 2 kg de garniture aromatique (carotte, fenouil, ail...) • 1 orange • 1 piment d'Espelette • 1 pincée de safran de Provence « Safranum » • 20 cl de pastis • 250 g de concentré de tomate • 1/4 l d'huile d'olive • Pommes de terre • Fourme d'Ambert

### Les poissons :

250 g de galinette • 250 g de loup • 250 g de rascasse

### Recette :

Faire revenir dans l'huile d'olive tous les poissons pendant 15 mn. Ajouter la garniture aromatique et faire revenir encore 10 mn.

Déglacer au pastis et réduire. Ajouter le concentré de tomate et mouiller à hauteur.

Mettre le feu au maximum et quand ça « bouille, abaisse », écumer.

Après 20 mn de cuisson, débarrasser et passer au moulin à légumes.

Réduire le bouillon pour obtenir une soupe bien épaisse et très goûteuse.

Une fois la soupe réduite, ajouter le 1/3 de son volume en Fourme d'Ambert puis mixer.

Tailler les pommes de terre et les cuire dans le bouillon terminé.

Rôtir les poissons séparément à l'huile d'olive.

### Astuce dressage :

Agrémenter la présentation de quelques morceaux de Fourme d'Ambert.



\* Soupe de chalut : poissons et éventuellement crustacés tout venant.

Frédéric **CHARLET**

Le bistro du cours ■



Depuis 12 ans, ce chef charismatique cuisine les produits de saison avec en tête le respect du produit avant tout. Sans cesse à la recherche de l'évolution d'un plat, de nouvelles saveurs, d'équilibre dans ses créations, il ne se fixe aucune règle. Spontané et généreux, l'amour de la cuisine et du respect du produit se ressentent dans sa carte qui change au gré de ses envies et des saisons. Pour les recettes qu'il présente dans ce livret, il s'est attaché à apporter une note douce ou sucrée au plus doux des fromages bleus.





# haddock

## Mousseline de haddock, granny smith et Fourme d'Ambert, velouté de petits pois

### Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de haddock fumé • 500 g de crème liquide  
• 100 g de Fourme d'Ambert • 1 pomme Granny  
Smith • 300 g de petits pois • 1 échalote •  
1 botte de cerfeuil • 1 botte de ciboulette •  
Piment d'Espelette

### Recette :

#### Velouté de petits pois :

Mettre à chauffer de l'eau salée au gros sel. Une fois à ébullition, plonger les petits pois pendant 8 à 10 mn, les refroidir dans de l'eau avec de la glace, puis les mixer au blindeur. Détendre avec un peu d'eau de cuisson jusqu'à obtention d'un velouté. Rectifier à votre goût l'assaisonnement et réserver pour dressage.

#### Mousseline de haddock :

Mettre à chauffer doucement la crème liquide. Une fois chaude, plonger le haddock et le cuire 3 à 4 mn (sans ébullition) le temps de faire infuser la crème. Enlever le haddock. Passer la crème au chinois fin et mettre à refroidir. Mettre la crème dans un siphon d'1 litre et visser 2 cartouches de gaz. Réserver. Effiloche le haddock et l'assaisonner de ciboulette, cerfeuil et échalote, avec une pointe de piment d'Espelette. Au dernier moment, ajouter la brunoise de pomme verte et un filet d'huile d'olive.

#### Dressage :

Prendre un cercle de 80 ou 100 mm de diamètre. Disposer dans le fond de ce cercle l'effloche de haddock assaisonné. Par dessus, mettre la brunoise de Fourme d'Ambert et au dernier moment recouvrir à l'aide du siphon de mousseline de haddock. Disposer autour le velouté de petits pois.





# sardine

## **Sardine confite au sel, carpaccio de poire et Fourme d'Ambert, tuile au noix et pickles d'oignon rouge**

### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de Fourme d'Ambert • 3 poires • 20 filets de sardines • 4 feuilles de brick • 1 oignon rouge • 100 g de poudre de noix • 1 œuf • 800 g de gros sel • 200 g de sucre

### Pour les Pickles d'oignons :

1 gros oignon rouge • 250 ml de vinaigre de vin rouge • 250 ml d'eau • 150 ml de sucre

### Recette :

Mélanger le sucre et le sel et recouvrir entièrement les sardines pendant 3 heures. Ensuite rincer à l'eau claire et réserver.

Étaler la Fourme d'Ambert entre 2 feuilles de papier sulfurisé jusqu'à l'obtention d'une épaisseur d'environ 3 mm. Réserver au congélateur pendant 6 heures minimum.

Éplucher et couper l'oignon en quartiers de 0,5 cm et déposer dans un bol.

Mettre à chauffer tous les autres ingrédients dans une petite casserole. Verser la marinade chaude sur les quartiers d'oignon. Placer au frigo et attendre deux jours avant l'utilisation.

### Tuile au noix :

Casser l'œuf et prendre un pinceau. Étaler une feuille de brick et badigeonner d'œuf. Saler, poivrer et parsemer de poudre de noix. Recouvrir d'une seconde feuille de brick. Mettre entre deux plaques au four à 180°C pendant 7 mn.

### Dressage :

Sortir la Fourme d'Ambert du congélateur et la tailler à l'emporte-pièce. Tailler des tranches de poire à la mandoline et disposer harmonieusement sur l'assiette. Déposer ensuite les sardines, les pickles d'oignon et enfin les tuiles.



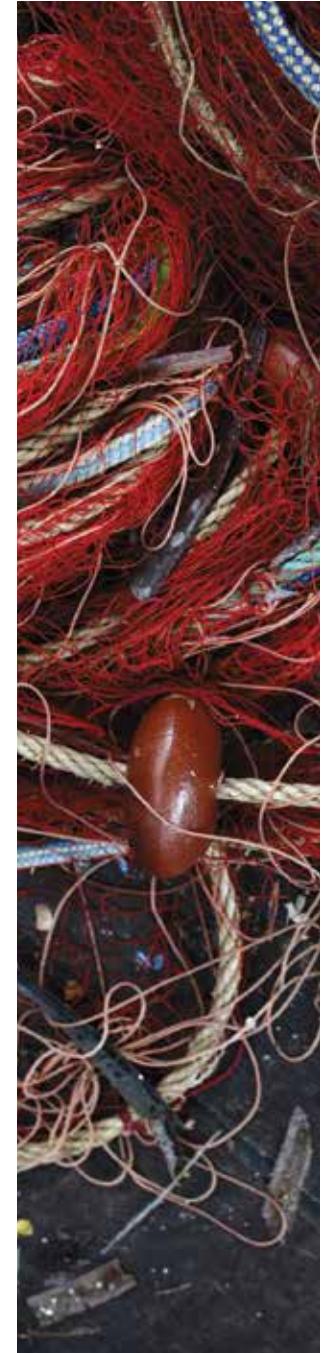


Simplicité et respect du produit, tels sont les maîtres-mots de ce cuisinier marseillais.

Avec des créations franches, qui vont à l'essentiel, Roland Schembri exerce sa passion depuis plus d'une vingtaine d'années. La mise en valeur du produit est un aspect essentiel de ses préparations, qu'il veut de saison et composées de produits locaux.

Ce n'est pas la première fois qu'il rencontre la Fourme d'Ambert : sa carte comptait déjà une création à base de ce fromage auvergnat.

Ainsi, il livre aujourd'hui deux nouvelles interprétations de mariage entre le sud et la région des volcans.





# Saint-Jacques

## **Cappuccino de petits pois, menthe fraîche et espuma de lait de Saint-Jacques** à la Fourme d'Ambert, **crunchi de poutargue**

### Ingrédients :

200 g de petits pois • 4 bouquets de menthe fraîche • 50 cl de bouillon de poule • 8 pommes de terre • 45 cl de crème fraîche • 200 g de Fourme d'Ambert • 8 Saint-Jacques (2 par verre) • 10 cl de lait • Poivre de Madagascar • Chips de lard séché • 10 g de poutargue rapée

### Recette :

Cuire les pommes de terre émincées dans le bouillon de poule.

Mettre les petits pois 5 mn avant la fin de cuisson des pommes de terre. Stopper le feu et terminer la cuisson à couvert.

Ajouter la menthe fraîche dans le bouillon tiède.

Émulsionner et passer au moulin à légumes.

Crémer la soupe avec 20 cl de crème fraîche.

Mettre les Saint-Jacques à mariner dans un peu de lait et quelques grains de poivre de Madagascar.

Escaloper une des Saint-Jacques très finement et la disposer crue au fond du verre. Hacher et émulsionner la deuxième dans la marinade de lait et de poivre.

Faire chauffer dans une petite casserole le restant de crème avec la Fourme d'Ambert coupée en petits morceaux et ajouter l'émulsion de Saint-Jacques au lait et poivre.

Mélanger, passer au tamis et mettre au siphon avec 2 cartouches.

Dresser dans un petit verre à bouchée au 2/3.

Finir la décoration par une chips de lard séché et parsemer de poutargue rapée.

Servir à la paille.





**Denti sur peau cuisson à la plancha, lasagnettes à la Fourme d'Ambert, jus de daube de joues de bœuf au vin rouge**

**Ingrédients :**

200 g de denti • 50 g de lasagnettes (petites lasagnes) • 50 g crème fraîche • 50 g de Fourme d'Ambert • 100 g de jus de viande • Brins de sarriette

**Recette :**

Cuire sur peau à 80 % le denti écaillé et désarêté sur la plancha avec une goutte d'huile d'olive, du gros sel et du poivre du moulin.

Cuire les lasagnettes puis les disposer dans l'assiette en tapis tressé.

Mélanger la crème fraîche avec la Fourme d'Ambert.

Étaler le mélange sur les lasagnettes tressées.

Passer le tout à la salamandre (ou grill) pour obtenir une cuisson dorée.

Terminer la cuisson du denti en le passant 5 mn au four.

Le disposer ensuite sur le tapis de lasagnettes gratinées.

Réduire et monter le jus avec une noisette de beurre et agrémenter l'assiette.

Décorer avec des chips de Fourme d'Ambert et de brins de sarriette.



denti



## L'AOP Fourme d'Ambert

sous le signe  
du poisson

Un grand merci aux chefs qui ont su associer leurs produits de la mer à l'AOP Fourme d'Ambert. De savoureuses recettes à déguster... sans modération !



haddock  
denti thon  
sardine  
rascasse  
crevette  
dorade  
Saint-Jacques  
cabillaud  
rouget



# L'AOP Fourme d'Ambert sous le signe du poisson

La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs.

Régaler ses invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert, c'est simple et facile !

Découvrez dans ce livret des recettes créatives associant la douceur de l'AOP Fourme d'Ambert aux produits de la mer de la côte marseillaise.

Découvrez toutes nos idées recettes sur  
[www.fourme-ambert.com](http://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](mailto:contact@fourme-ambert.com)  
[www.facebook.com/FourmeAmbert](http://www.facebook.com/FourmeAmbert)



Conception : [www.quiplusest.com](http://www.quiplusest.com)  
Crédits photos : Ludovic Combe, Victoria Pulido, Luc Olivier.  
Impression : FUSIUM - (Auvergne - France) - Tél. 04 73 73 25 25  
Imprimé sur du papier PEFC



N°10-31-1928



AOP Fourme d'Ambert,  
**Le voyage des saveurs**

