

Sud-ouest et côte atlantique...

*10 recettes*  
à la **Fourme d'Ambert**



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

# 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. 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 chaumes 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 assurer une meilleure qualité du produit.



Zone de production de l'AOP



*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 1600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. C'est la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et délicat.

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

## La Fourme d'Ambert en chiffres

### 20 litres de lait :

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.



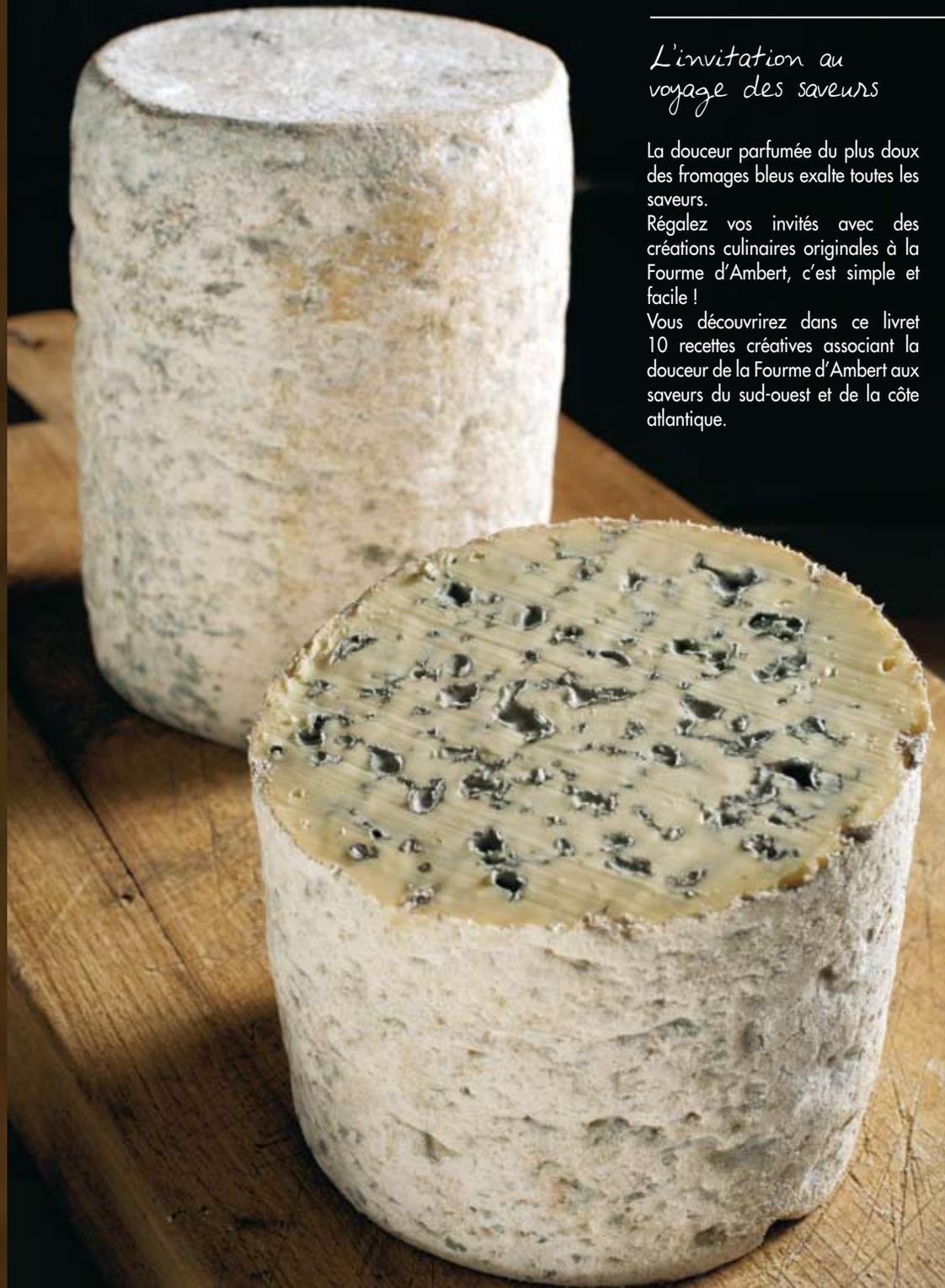
Avec près de 6000 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- > 1400 producteurs de lait
- > 3 producteurs fermiers
- > 7 fromageries
- > 28 jours d'affinage au minimum
- > 27% de matière grasse pour 100 g de produit fini

### 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. 28 jours d'affinage feront le reste.



*L'invitation au  
voyage des saveurs*

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

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

Vous découvrirez dans ce livret 10 recettes créatives associant la douceur de la Fourme d'Ambert aux saveurs du sud-ouest et de la côte atlantique.

# Millefeuille croustillant de Fourme d'Ambert

en deux textures et nougatine noisette



**NICOLAS  
MAGIE**

Restaurant  
La Cape  
à Bordeaux



## Ingrédients :

- Pour la nougatine (ou utiliser une nougatine du commerce) :  
200 g de fondant  
100 g de glucose  
75 g de noisettes
- Pour la glace à la Fourme d'Ambert :  
50 cl de lait entier  
150 g de Fourme d'Ambert  
40 g de sucre  
Moulin à poivre
- Pour les bâtonnets de Fourme d'Ambert :  
200 g de Fourme d'Ambert
- Pour les jeunes pousses (ou utiliser un mesclun de salades) :  
Poirot  
Ficoïde  
Céleri branche  
Bâtonnets de pomme  
Huile de noisette  
Vinaigre de pomme  
Sel poivre

## Préparation de la nougatine :

Cuire le fondant et le glucose à 154°C puis le débarrasser sur un plat.  
Mixer le caramel et les noisettes et réaliser les tuiles.

## Préparation de la glace :

Réaliser une crème anglaise et la turbiner à la sorbetière.

## Préparation des bâtonnets :

Confectionner des bâtonnets de Fourme d'Ambert et les dresser selon la photo.

Finir le dressage en ajoutant un mélange de jeunes pousses assaisonné. Vous pouvez remplacer les jeunes pousses par un mesclun de salades.

nougatine

## Cromesquis de Fourme d'Ambert,

carpaccio de poire crue et jeunes pousses



**NICOLAS  
MAGIE**

Restaurant  
La Cape  
à Bordeaux

### Ingédients pour 4 personnes :

- Pour les cromesquis :
  - 200 g de Fourme d'Ambert
  - 50 g de crème
  - 30 g de poire en brunoise (coupée en dés)
  - 100 g de blanc d'œuf
  - 100 g de farine
  - 200 g de chapelure de noix
  - Sel, poivre du moulin
- Pour le carpaccio :
  - 2 poires crues
  - Jeunes pousses (ou mesclun de salades)
  - Ficoïde glaciale
  - Ficoïde
  - Poiret
  - Oxalis vert
  - Oxalis rouge
  - Réduction de balsamique
  - Huile de noix
  - Fleur de sel, poivre

### Préparation des cromesquis :

Incorporer la brunoise de poire, la crème et la Fourme d'Ambert. Si besoin, rectifier l'assaisonnement.

Confectionner des boules de 3 cm de diamètre et les mettre au congélateur durant 2 heures. Paner les boules dans la farine, blanc d'œuf et chapelure de noix. Faire frire à 180°C.

### Préparation du carpaccio :

Tailler à la mandoline un carpaccio de poire, assaisonner d'huile de noix et fleur de sel. Assaisonner les jeunes pousses et dresser selon la photo.

poire

## Carré d'agneau des Pyrénées gratiné à la Fourme d'Ambert,

Tripox (boudin d'agneau) et ses petits légumes bio



**STÉPHANE  
POULIN**

*Restaurant  
Zoko Moko à  
St. Jean-de-Luz*

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 carrés d'agneau des Pyrénées de 250 g environ  
2 tripox d'agneau (boudin d'agneau)  
200 g de Fourme d'Ambert  
100 g de beurre + 20 g pour la cuisson  
1 jaune d'œuf  
100 g de chapelure  
4 mini-carottes  
4 mini-navets  
4 mini-blettes  
4 mini-poireaux  
20 pois gourmands  
2 artichauts poivrade  
4 tomates cerise  
Sel, poivre

### Préparation :

Cuire séparément tous les légumes à l'eau salée et les rafraîchir à l'eau glacée puis bien les égoutter.

Assaisonner, colorer les carrés et cuire au four à 200° pendant 12 min environ.

Couper les tripox en deux et les cuire doucement à la poêle dans du beurre.

Mixer la Fourme d'Ambert et le beurre ensemble et ajouter le jaune d'œuf.

Étaler l'appareil à la Fourme d'Ambert sur les carrés, parsemer de chapelure et colorer au grill du four.

Réchauffer les petits légumes dans une noisette de beurre. Dresser.

agneau

## Trilogie de tapas à la Fourme d'Ambert

- Piments doux à la Fourme d'Ambert et tomates confites
- Pommes de terre farcies à la morue d'Espagne et Fourme d'Ambert
- Jambon de la Vallée des Aldudes roulé à la Fourme d'Ambert



**STÉPHANE  
POULIN**

*Restaurant  
Zoko Moko à  
St. Jean-de-Luz*



### Ingrédients :

200 g de Fourme d'Ambert  
200 g de crème fouettée  
4 tomates confites  
4 piments doux  
4 pommes de terre  
100 g de morue cuite  
4 tranches de jambon des Aldudes

### Préparation de base :

#### Mousse de Fourme d'Ambert

Mixer la Fourme d'Ambert et la mélanger avec la crème fouettée.

#### Préparation des piments à la Fourme d'Ambert et tomates confites :

Pour les piments, les cuire entiers à l'eau bouillante salée et les rafraîchir à l'eau glacée.

Les vider en prenant soin de ne pas les abîmer. Prendre 1/3 de la mousse de Fourme d'Ambert et ajouter les tomates confites hachées.

Farcir les piments avec la préparation à l'aide d'une poche et les mettre au frais pendant 1 heure. Les tailler ensuite sur 2 cm.

#### Préparation des pommes de terre farcies à la morue d'Espagne et Fourme d'Ambert :

Pour les pommes de terre, les tailler en forme de bouchon de 2 cm de hauteur et les creuser. Les cuire à l'eau salée puis les colorer au beurre.

Les farcir avec la morue, puis à l'aide d'une poche à douille canellée les décorer avec la mousse à la Fourme d'Ambert.

#### Préparation du jambon de la Vallée des Aldudes roulé à la Fourme d'Ambert :

Pour le jambon, étaler les 4 tranches à cheval. Poser dessus un boudin de mousse à la Fourme d'Ambert. Rouler le jambon et le mettre au congélateur 1 heure puis le tailler en forme de biseau.

*jambon*

## Risotto de haricots tarbais

à la Fourme d'Ambert



**YANNICK  
DELPECH**

*Restaurant  
L'Amphytrion  
à Toulouse*

### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de haricots tarbais (secs)  
60 g de Fourme d'Ambert  
20 cl de vin blanc  
1 échalote émincée  
4 cuillères à soupe de crème fouettée  
1 L de bouillon de volaille  
20 g de poitrine de cochon séchée et mise en poudre  
20 g de beurre  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation :

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote avec un trait d'huile d'olive, déglacer avec le vin blanc et réduire au 2/3.

Ajouter les haricots tarbais et mouiller avec le bouillon de volaille, petit à petit jusqu'à la fin de la cuisson.

Le haricot doit être fondant mais ferme.

En fin de cuisson, lier le risotto de haricots avec la crème fouettée, le beurre ainsi que la Fourme d'Ambert et la poitrine en poudre.

Assaisonner le risotto et servir aussitôt en accompagnement d'une viande blanche de préférence.

*haricots*

## Magret de canard,

Rillettes aux noix et à la Fourme d'Ambert



**YANNICK  
DELPECH**

*Restaurant  
L'Amphytrion  
à Toulouse*

### Ingrédients pour 8 personnes :

4 magrets

#### Pour les rillettes :

150 g d'olives vertes  
150 g d'olives noires  
300 g de cerneaux de noix  
1 cuillère à soupe de moutarde  
8 g d'anchois salés  
150 g de Fourme d'Ambert

#### Préparation des rillettes :

Mixer les olives, la moutarde et les anchois.  
Ajouter les noix et la Fourme d'Ambert.  
Réserver au frais.

#### Préparation des magrets :

Parer et diminuer le magret, ciseler la graisse et faire un trou sur toute la longueur. Farcir avec le mélange aux noix et à la Fourme d'Ambert et faire colorer côté peau (ou ouvrir le magret en 2 dans le sens de la longueur, farcir puis ficeler).  
Finir la cuisson à votre goût au four à 180°.  
Agrémenter de petits légumes de saison.

canard

## Poire pochée aux épices douces,

Fourme d'Ambert et sauce chocolat



**ALEXANDRE  
HARDY**

*Restaurant  
Les chemins  
d'Alexandre  
à Nantes*



### Ingrédients pour 4 personnes :

4 poires conférence mûres  
250 g de sucre  
1 L d'eau  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à café de poivre de Sichuan  
1 gousse de vanille  
2 anis étoilés  
120 g de Fourme d'Ambert  
200 g de chocolat  
50 g de crème liquide

### Préparation :

Préparer le sirop en mettant l'eau et le sucre à bouillir. Après ébullition, retirer du feu et ajouter les épices.

Eplucher les poires et les mettre dans le sirop, cuire 20 minutes à feu doux, laisser les poires refroidir complètement dans le sirop.

Égoutter les poires, les couper en deux, les épépiner et les tailler en petits dés. Réserver. Faire fondre le chocolat et la crème ensemble.

Dans une verrine verser dans le fond la sauce chocolat. Mettre ensuite le tartare de poires et finir par un morceau de Fourme d'Ambert. Passer quelques secondes au micro-onde.

Cette recette de fromage peut être servie avec un mesclun de salade assaisonné au vinaigre de framboise et huile d'olive.

*poire*

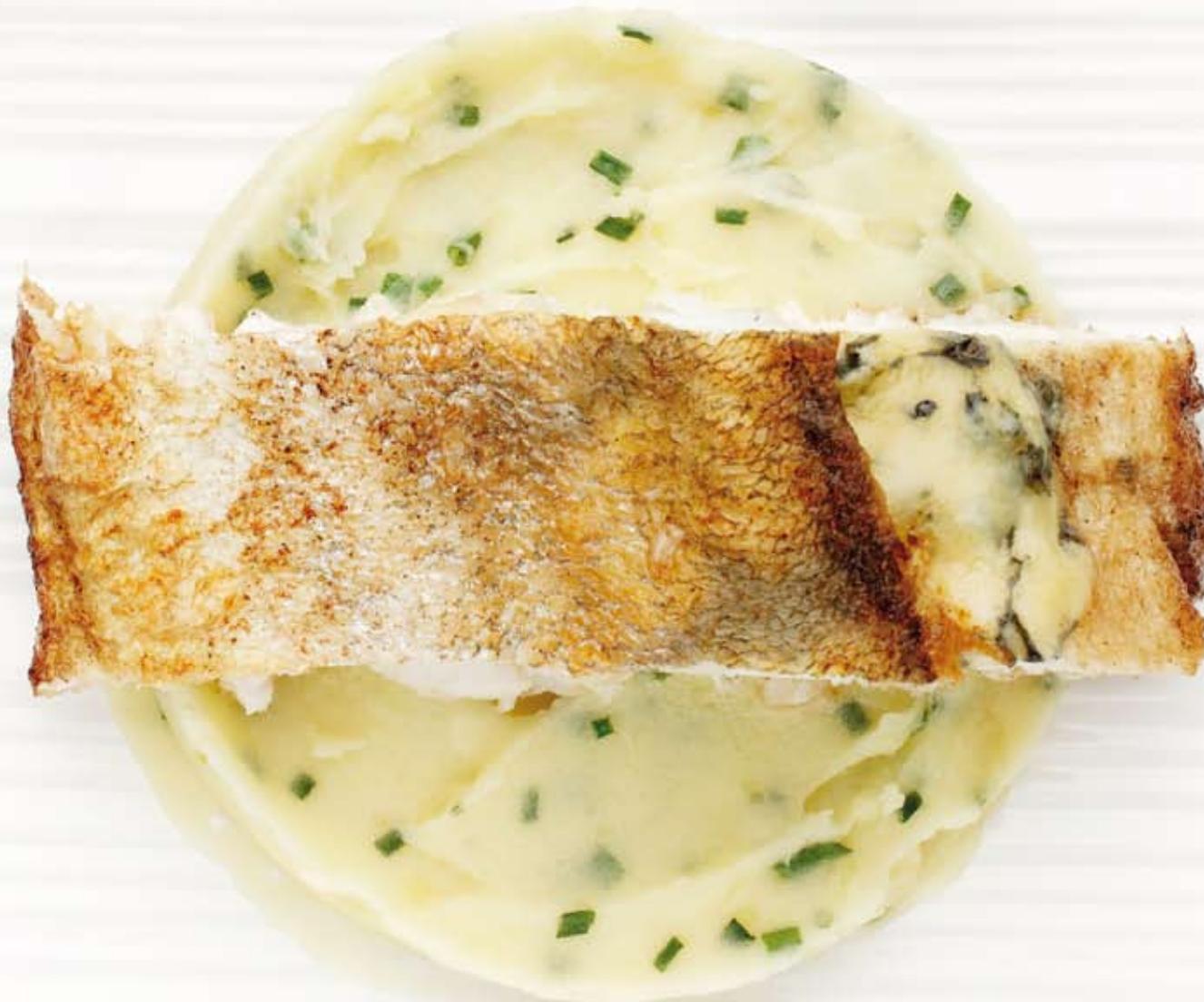
## Filet de turbot contisé à la Fourme d'Ambert,

Pommes de terre purée à la ciboulette, vinaigrette balsamique



**ALEXANDRE  
HARDY**

*Restaurant  
Les chemins  
d'Alexandre  
à Nantes*



### Ingrédients pour 4 personnes :

4 portions de turbot de 150 g environ  
25 g de beurre salé  
1 kg de pommes de terre  
50 g de beurre  
1 bouquet de ciboulette  
120 g de Fourme d'Ambert  
Un peu de lait  
Vinaigre balsamique  
Huile d'olive

### Préparation :

Éplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau. Réaliser ensuite la purée (lier avec du lait) et ajouter la ciboulette ciselée très finement.

Faire une entaille dans les portions de turbots avec la lame d'un couteau : glisser la pointe du couteau entre la peau et la chair du poisson sans aller jusqu'au bout. Mettre à l'intérieur de l'entaille la Fourme d'Ambert.

Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette et mettre les portions de turbot à cuire 3 minutes environ de chaque côté.

Pour réaliser la vinaigrette balsamique, mélanger 3 cuillères d'huile d'olive pour 1 cuillère de vinaigre balsamique, sel, poivre.

Dresser la purée dans une assiette à l'aide d'un cercle. Déposer le turbot dessus et décorer d'un cordon de vinaigrette autour.

turbot

# Croustillant de langoustines du Guilvinec,

ratatouille et crème de Fourme d'Ambert



**RODOLPHE  
REGNAULD**

Restaurant  
Auberge du Pont  
à Pont-du-Château



## Ingrédients pour 4 personnes :

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

## Préparation :

Commencer par éplucher et tailler tous les légumes en mirepoix (cube de 8 mm environ), hacher l'ail. Dans une cocotte-minute commencer par faire suer sans coloration les oignons avec l'ail.

Ajouter les poivrons, puis les aubergines, le thym, le laurier puis les courgettes et finir par les tomates. Cuire environ 30 à 40 mn. Ajouter une pincée de sucre et une pincée de piment d'Espelette.

Décortiquer les langoustines et préparer un nem avec la langoustine, la feuille de brick et un peu de Fourme d'Ambert.

Dans une poêle bien chaude saisir les nems de langoustine et bien les colorer.

Dresser au centre de l'assiette la ratatouille, les nems, la sauce et agrémenter de légumes de votre choix.

Pour la crème de Fourme d'Ambert, mélanger la Fourme d'Ambert, le bouillon de volaille, la crème et le vinaigre de framboise. Saler, poivrer, porter à ébullition, mixer et réduire jusqu'à consistance désirée.

langoustine

## Huîtres chaudes à la Fourme d'Ambert



**THIERRY  
CHELLE**

*Restaurant  
Les Copains  
à Ambert*



---

### Ingédients pour 4 personnes :

12 huîtres  
100 g de Fourme d'Ambert  
1 carotte

### Préparation :

Ouvrir les huîtres et décoller le nerf.  
Disposer une perle de carotte cuite dans l'huître.  
Ajouter un copeau de fourme d'Ambert.  
Mettre une pointe de beurre.  
Passer au four à 200° pendant 1 min.

---

huître



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)



Conception : [www.quiplusest.com](http://www.quiplusest.com) - Crédits Photos : Ludovic Combe, Sifam.



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

