

Livret Recettes

AOP Fourme d'Ambert



À la rencontre des

Toques Blanches Lyonnaises



Le voyage des saveurs





Le voyage des saveurs

Découvrez

AOP Fourme d'Ambert

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^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...





Le voyage des saveurs

Savourer

AOP Fourme d'Ambert

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 5 300 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 1 400 producteurs de lait
- 4 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.



Créativité

Les Toques Blanches Lyonnaises

Plus d'une centaine de Chefs cuisiniers de Lyon et de la Région Rhône-Alpes sont réunis dans l'Association des Toques Blanches Lyonnaises. Chaque année, de nouveaux talents viennent

rejoindre les grands noms de la cuisine gastronomique et régionale qui donnent vie à cette association.

Le mot du Président, Laurent Bouvier

« Chers amoureux de la gastronomie, C'est un grand honneur pour moi que de prendre la succession de Christophe Marguin à la tête des Toques Blanches Lyonnaises, cette belle association qui se veut l'ambadrice de goût de nos savoir-faire, envies et créativité culinaires.

Garantes d'une histoire, dépositaires de traditions, les Toques Blanches Lyonnaises se veulent aussi la voix et la voie empruntées par tous ceux qui font la cuisine lyonnaise de demain.

Nous défendons avec autant de rigueur les recettes d'hier que les innovations savoureuses de demain : ce sont la richesse et la diversité de ses fourneaux et de ses talents qui continuent de construire la réputation de Lyon comme ville de fins gourmets.

En tant que nouveau président, je mettrai tout en œuvre pour maintenir cette ambition et faire des Toques Blanches Lyonnaises une référence incontournable du paysage gastronomique français. »



Les Toques Blanches Lyonnaises



Savoir-faire

Un peu d'histoire...

Dès 1936, quelques Chefs Lyonnais de renom ont souhaité se regrouper dans une association : « l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaises et de la région » pour exprimer leur savoir-faire et faire partager la passion de leur métier : la cuisine.

Cette association regroupe aujourd'hui une centaine de chefs cuisiniers de Lyon et de Rhône-Alpes. Elle reste toujours présidée par de grands Chefs comme Paul Blanc, Roger Roucou, Pierre Orsi, Guy Lassausaie, Christophe Marguin, puis Laurent Bouvier.

Au fil des années, les Toques Blanches Lyonnaises ont choisi d'œuvrer pour l'intérêt de la cuisine lyonnaise et de la région, pour la promotion des produits régionaux, pour promouvoir l'apprentissage, et enfin pour maintenir cette amitié qui règne entre les membres d'une même profession.

C'est dans cette optique que l'association s'est mobilisée et a participé à de nombreuses

manifestations culinaires, sportives, culturelles, à Lyon, en France ou à l'étranger pour faire vivre l'image culinaire de Rhône-Alpes et de la ville de Lyon, capitale de la gastronomie.

Aujourd'hui, les Toques Blanches Lyonnaises se donnent de nouveaux objectifs en s'appuyant sur de vraies valeurs : la qualité de la cuisine, la convivialité, la créativité, la valorisation du patrimoine culinaire de Rhône-Alpes, l'intégrité, la solidarité, la transmission du savoir.

Ainsi enracinée dans sa région, cette association composée de chefs étoilés et de nombreux jeunes de talent très motivés développent une nouvelle image authentique, festive, de qualité, afin que les clients français et étrangers retrouvent en poussant la porte de leurs restaurants, une ambiance et une cuisine originale, celle des Toques Blanches Lyonnaises.



Des recettes créatives à la Fourme d'Ambert





Recette proposée par :
Anne-Sophie Pic
Du restaurant :
Pic

Cromesquis

Les cromesquis à la Fourme d'Ambert



Ingrédients pour 4 personnes :

La béchamel :
25 g de beurre
25 g de farine
1/4 litre de lait
Sel

Les cromesquis :
7 feuilles de gélatine
225 g de Fourme d'Ambert sans
croûte
80 g de crème

La panure à l'anglaise :
200 g de farine
5 œufs
500 g de chapelure
Huile pour la cuisson

La béchamel :
Faire cuire le beurre et la farine un instant puis ajouter le lait en fouettant. Faire cuire la béchamel en remuant jusqu'à épaississement puis l'assaisonner.

Les cromesquis :
Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer la Fourme d'Ambert avec la crème puis ajouter la gélatine bien égouttée et pressée entre vos mains. Hors du feu, ajouter la béchamel, puis passer la sauce à travers une passoire fine. Verser la préparation dans des moules en petites demi-sphères et laisser prendre au frais plusieurs heures.

Le façonnage :
Démouler les demi-sphères et les coller deux à deux, pour obtenir des sphères bien rondes et lisses. Les congeler.

La panure à l'anglaise :
Placer la farine dans un saladier, les œufs battus dans un autre, la moitié de la chapelure avec du sel dans un troisième puis le reste de la chapelure avec du cumin dans un dernier. Passer successivement les cromesquis encore congelés dans tous les saladiers pour bien les enrober en respectant l'ordre donné.

La cuisson :
Plonger les cromesquis congelés pendant 4 à 5 mn dans une friture portée à 180 °C.
Les égoutter et les éponger aussitôt puis... déguster.



Recette proposée par :
Arai Tsuyoshi
Du restaurant :
Au 14 février

Clafoutis

Clafoutis à la Fourme d'Ambert



Ingrédients pour 4 personnes :

3 œufs
200 g de sucre
130 g de farine

40 cl de lait
80 g de beurre
240 g de compote de cerises

40 g de Fourme d'Ambert
80 g de glace à la vanille

Préchauffer le four à 180° C.

Tamiser 100 g de farine.

Dans un bol, battre les œufs. Ajouter le sucre, le sel et la farine. Ajouter progressivement le beurre préalablement fondu et le lait.

Beurrer et fariner un plat rond inox. Verser l'appareil puis disposer la Fourme d'Ambert dans ce même plat.

Enfourner et cuire pendant 15 mn.

Saupoudrer le sucre glace à la sortie du four. Disposer la compote de cerises et la glace à la vanille sur le clafoutis.

Recette proposée par :
Alex Tournadre
du restaurant :
Chez Alex



Pana cota

Pana cota de Fourme d'Ambert et poires au poivre de Sichuan, suprême de volaille des Dombes



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert	Sirop :
220 g de crème fluide fleurette	1 l d'eau
100 g lait	200 g sucre
2 feuilles de gélatine	Poivre de Sichuan
Thym	2 suprêmes de volaille des Dombes
Laurier	150 g de beurre
2 poires	30 g d'huile

Chauffer la crème, le lait avec le thym et le laurier à 60°C et infuser. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau puis la Fourme. Mélanger et couler dans des assiettes creuses et réserver au froid. Pocher les poires épluchées et coupées en deux dans un sirop jusqu'à cuisson. Les égoutter puis les couper en éventail et les dorer au beurre.

Dans un peu d'huile et beurre, cuire les suprêmes de volaille rosés.
Dresser sur la pana cota les poires tièdes puis les suprêmes de volaille émincés.
Décorer et servir.



Recette proposée par :
Florence Perier
Du restaurant :
Le café du peintre

Crumble

Crumble de poireaux et poires à la Fourme d'Ambert



Ingrédients pour 4 personnes :

2 poireaux	200 g de farine	Muscade
2 poires	200 g de Fourme d'Ambert	Sel, poivre
200 g de crème fleurette	200 g de blanc d'œuf	
2 œufs entier	1 noix de beurre	

Ciseler et laver les poireaux, les faire suer au beurre. Remuer régulièrement jusqu'à totale évaporation de l'eau de végétation. Assaisonner.
Éplucher les poires et les couper en cubes.
Répartir les poireaux ainsi que les cubes de poires dans 4 ramequins. Faire un appareil à flan avec la crème et les œufs. Verser sur les poireaux et les poires. Cuire 20 minutes à 180°C.

Pour le crumble, mélanger la farine avec la Fourme d'Ambert préalablement coupée en petits cubes et ajouter les blanc d'œufs. Mélanger.
Émietter le crumble sur une plaque anti-adhésive. Cuire quelques minutes au four à 180°C.
Lorsqu'il est croustillant, répartir le crumble sur la préparation de poires et poireaux.



Recette proposée par :
Julien Le Guillou
Du restaurant :
Bistrot Jul'



Île flottante

Île flottante à la Fourme d'Ambert et velouté d'endives



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert	4 blancs d'œufs
4 endives	1 noix de beurre
2 grosses pommes de terre	Sel, poivre

Éplucher les pommes de terres et les tailler grossièrement avec les endives.

Dans une casserole, suer les endives et les pommes de terre avec une noix de beurre pendant 5 mn en remuant puis ajouter 10 cl d'eau et porter à ébullition.

Cuire 30 mn à feu doux et mixer et rectifier l'assaisonnement.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ajouter 100 g de Fourme d'Ambert taillée en petits dés.

Former des grosses quenelles avec les blancs et cuire 9 secondes par quenelle au micro ondes.

Servir en assiette creuse le velouté d'endives chaud et les îles flottantes. Parsemer du reste de Fourme d'Ambert.

Recette proposée par :
Fabrice Roche
Du restaurant :
Le Julié纳斯



Nougat

Nougat à la Fourme d'Ambert et coulis de poire épicé



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
100 g de crème
1 feuille de gélatine
50 g de fruits secs

50 g de magret de canard fumé
1 poire
Sucre
Eau

Cannelle
Pain de mie
Herbes

Rouler les fruits secs dans un sirop et les caraméliser au four. Réserver.

Tailler le magret de canard en dés réguliers puis réserver au frais.

Réaliser la mousse à la Fourme d'Ambert : mixer la Fourme puis ajouter la crème tiédie et la gélatine fondue.

Mélanger puis ajouter les fruits secs froids et les dés de magret.

Mouler le tout dans un emporte-pièce et réserver au frais pendant 3 heures.

Cuire la poire dans un sirop à la cannelle. Une fois cuite, la mixer et la passer à la passette pour avoir un coulis lisse, réserver.

Dresser l'assiette suivant votre envie et très bonne dégustation !





Recette proposée par :
Maxime Dujardin
Du restaurant :
Pierre Orsi



Ravioles

Ravioles de Fourme d'Ambert, cerneaux et bouillon de légumes parfumé à l'huile de noix



Ingrédients pour 4 personnes :

Ravioles :

240 g de Fourme d'Ambert
16 feuilles de pâte à Ravioles
1 œuf entier
8 cerneaux de noix

Bouillon de noix :

1 fenouil en mirepoix

1 poireau émincé

150 g de champignons de Paris
1 poignée de queue de persil
1 brindille de thym
2 tranches fines de gingembre
1 morceau de citronnelle
¼ de feuille de laurier
6 feuilles d'estragon

1 tomate coupée en 4

Huile de noix
Huile d'olive

Garniture :

Un fenouil en fine brunoise

Bouillon de légumes :

Dans un rondou haut, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter tous les légumes et les herbes, faire suer avec une pincée de sel pendant 3-4 minutes. Mouiller à hauteur avec de l'eau de bonne qualité et ajouter la citronnelle, le thym frais, le laurier, l'estragon et la tomate. Faire cuire 45 mn à petits bouillonnements.

Dressage :

Cuire les ravioli dans le bouillon de légumes frémissant. Disposer dans une assiette une cuillère à soupe de brunoise de fenouil cru, ainsi que les deux ravioli. Au moment de servir, monter le bouillon de légumes à l'huile de noix et en servir sur les ravioli. Parsemer de miettes de cerneaux de noix.

Ravioles de Fourme d'Ambert :

Disposer 8 feuilles de ravioli sur une plaque. Avec l'œuf battu, recouvrir les bords des feuilles de ravioli avec un pinceau. Disposer au centre des feuilles un morceau de Fourme d'Ambert de 30 g et un cerneau de noix. Refermer les ravioli avec une 2^{ème} feuille en la collant dessus et en pressant légèrement la ravioli dans la paume des deux mains afin d'en faire ressortir l'excédent d'air.



Recette proposée par :
Yannick Decelle
Du restaurant :
Le Caro de Lyon

Poire rôtie sur tournedos de canard, pomme Anna et crème de Fourme d'Ambert

Tournedos



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
4 tournedos de canard
4 poires
4 pommes de terre
150 g de beurre

1 l de crème
PM Sel et Poivre
PM Huile
50 g de Sucre
10 cl de bouillon de volaille

Cerfeuil
4 jolies fleurs de capucine
comestibles [facultatif]

Laver et éplucher les poires, évider les pépins puis les disposer dans une cocotte. Les saupoudrer de sucre, une noisette de beurre sur chaque et le bouillon de volaille.

Fermer la cocotte et mettre au four à 180°C pendant 30 mn.

Laver et éplucher les pommes de terre puis leur donner une forme de cylindre et les émincer finement pour former les pommes Anna. Les cuire au four avec une noisette de beurre pendant 10 à 15 mn.

Faire bouillir la crème et la laisser réduire un peu avant d'y incorporer la Fourme d'Ambert en petits cubes et bien mélanger.

Rectifier l'assaisonnement.

Dans une poêle très chaude, faire colorer les tournedos avec un peu de beurre et d'huile, saler et poivrer des deux cotés.

Disposer les tournedos dans l'assiette et poser les poires rôties dessus.

Poser délicatement en travers les pommes Anna puis disposer la crème de Fourme d'Ambert autour. Pour décorer, mettre une jolie pluche de cerfeuil et une fleur de capucine entre la poire et la pomme Anna.

Servir bien chaud et bon appétit.



Recette proposée par :
Christian Têtedoie
Du restaurant :
Têtedoie

Soufflé



Soufflé de Fourme d'Ambert et chutney de poire

Ingrédients pour 4 personnes :

Soufflé :

150 g de Fourme d'Ambert
4 œufs
60 g de farine
70 g de beurre
50 cl de lait
Sel, poivre

Chutney :

300 g de poires
25 g de beurre
100 g d'oignons
20 cl de vinaigre de cidre
50 g de sucre roux
10 g de graines de moutarde

3 cardamomes [graines]
2 badianes [étoiles]
Sel, poivre

Soufflé :

Fondre le beurre, ajouter la farine, roussir à petit feu, ajouter le lait tiède fin d'obtenir une béchamel. Clarifier les œufs & monter les blancs en neige. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs à la béchamel puis la Fourme d'Ambert et les blancs bien serrés. Assaisonner.

Chutney :

Peler les poires, les évider et les émincer. Peler l'oignon et l'émincer finement. Suer les oignons au beurre. Ajouter les poires, le sucre, le vinaigre, les épices et cuire à feu doux

pendant 1h. Retirer les graines de cardamome et la badiane. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre et réserver.

Finition & Dressage :

Beurrer les moules, ajouter la préparation du soufflé jusqu'au bord, lisser et tracer à l'aide du doigt, un cercle sur l'extérieur. Enfourner 20 mn à 180°C. Servir chaud avec le chutney à part.



Recette proposée par :
Sébastien Bouillet
De :
Pâtisserie-chocolaterie
Bouillet

Espuma



La Fourme acidulée : sorbet mandarine et espuma à la Fourme d'Ambert, coulis mandarine

Ingrédients pour 20 verrines de sorbet :

Pour le sorbet :	71 g de sucre
389 g de purée de mandarines	70 g de glucose atomisé
372 g d'eau	10 g de trimoline
21 g de poudre de lait	4 g de stabilisant

Pour l'espuma :
200 g de crème fraîche
100 g de Fourme d'Ambert

Pour réaliser le sorbet :

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, la trimoline, la poudre de lait, le glucose atomisé et le stabilisant. Le verser sur la purée de mandarines. Turbiner le lendemain.

Pour réaliser l'espuma :

Chauffer la crème, verser sur la Fourme d'Ambert. Mixer, chinoiser et verser dans un syphon. Utiliser froid.

Ingrédients pour 20 verrines de coulis :

170 g de purée de mandarines	8 g de pectine NH
30 g de concentré de mandarines	8 g de sucre

Faire chauffer la purée et le concentré de mandarines. Incorporer la pectine et le sucre préalablement mélangés. Donner un bouillon.

Pour terminer, accompagner d'aiguillettes de pain d'épices et de Fourme d'Ambert.



Recette proposée par :
Jean-Jacques Noguier
Du restaurant :
La ferme de l'Hospital

Mignon de veau et Fourme d'Ambert, crumble aux noix et déclinaison de betteraves jus court à la sauge

Mignon



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
500 g de mignon de veau
200 g de jus de veau
80 g de beurre

Pour Le crumble :
100 g de chapelure
50 g de noix cerneaux hachés
50 g de beurre
6 g de Sel
2 g de poivre

2 betteraves rouges
1 betterave chioggia
Quelques feuilles de poirée

Préparation du crumble :
Mélanger tous les ingrédients et faire une pâte.
Étaler et couper à l'emporte-pièce de la taille d'une pièce de monnaie.
Réserver au froid.

Préparation du veau :
Couper finement le veau en tranches.
Étaler sur un papier film de 20 x 40 cm.
Donner un tour de moulin à poivre et une pincée de sel.
Étaler par dessus la Fourme d'Ambert en fines tranches.
Rouler délicatement le tout et former un boudin.
Mettre au froid pendant 1 h.
Préparer une betterave en purée ainsi qu'une betterave rôtie au four. Avec la betterave chioggia, faire des chips et préparer des cubes cuits glacés.
Découper le veau en morceaux de 3 cm de longueur « comme un bouchon ».

Cuire le veau dans un poêlon et laisser reposer un instant dans une assiette.
Sur chaque morceau de veau, poser le crumble et passer à la salamandre 2 mn pour donner une belle coloration.

Dressage de l'assiette :
Faire un trait de purée de betteraves.
Poser 3 bouchons de veau dans l'assiette.
Ajouter la betterave rôtie ainsi que les cubes de façon harmonieuse.
Mettre une cuillère de jus de veau montée au beurre et ajouter les feuilles de poirée.



Recette proposée par :
Laurent Bouvier
Du restaurant :
L'Elleixir

Tarte



Tarte de tomates à la Fourme d'Ambert façon crumble

Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte Brisée :
500 g farine
250 g de beurre
2 jaunes d'œufs
10 cl d'eau
2 pincées de sel

Crumble :
100 g de Fourme d'Ambert
200 g de farine complète
200 g de beurre en parcelle
100 g de parmesan
1 pincée de sel

200 g de Fourme d'Ambert
pour la tarte
16 belles tomates Romaine
2 branches de basilic
2 gousses d'ail
50 g de pignons de pin

Réaliser la pâte brisée : mélanger ensemble tous les ingrédients.

Laisser reposer 1 h puis étaler la pâte dans un cercle à tarte. Blanchir au four.

Monder toutes les tomates. Concasser la moitié et découper les autres en rondelles.

Cuire le concassé de tomates et le déposer sur le fond de tarte blanchi.

Ranger les tomates découpées en rondelles, les assaisonner et déposer dessus la Fourme d'Ambert taillée en lamelles.

Réaliser le crumble : mélanger tous les ingrédients. Étaler sur un papier sulfurisé et cuire blond.

Repasser la tarte au four en y ajoutant le crumble en fin de cuisson.

Servir aussitôt.



Recette proposée par :
Christophe Foulquier et
José-Manuel Augusto
Du traiteur :
C Gastronomie

Tarte

Tarte fine printanière, copeaux de Fourme d'Ambert, huile de pimprenelle



Ingrédients pour 4 personnes :

120 g de Fourme d'Ambert
12 champignons de Paris
1 betterave chiogga
1 betterave jaune
1/2 pomme
1 petite tomate Roman Striped
16 radis ronds
8 asperges sauvages
1 oignon rouge
Cœur de frisée fine
Pousses de Red Chard
Pousses d'épinard
Basilic

Fleurs comestibles
Aneth
Pimprenelle
Fleur de sel, poivre du moulin

Pâte sablée :
500 g de farine
250 g de beurre tempéré
10 g de sel fin
20 g de sucre
1 œuf
120 g d'eau

Purée de fenouil :
1 bulbe de fenouil
1/2 citron confit
1 c. à café de miel de châtaignier
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Huile de pimprenelle :
1 botte de pimprenelle
Huile d'olive

Rincer tous les légumes et les couper en copeaux de plus finement possible. Cuire les asperges à l'anglaise [dans un grand volume d'eau salée]. Les rincer abondamment sous l'eau froide et les laisser refroidir. Tailler la Fourme d'Ambert en petites tranches.

Pâte sablée :

Tamiser la farine. Sabler ensemble la farine et le beurre. Incorporer le sel, le sucre puis l'eau et l'œuf. Fraiser la pâte [l'écraser sur un plan de travail] pour la rendre lisse et homogène. Réserver au frais au moins 2 h. Préchauffer le four à 170°C. La placer dans un cercle et enfourner à blanc pendant 20 minutes.

Purée de fenouil :

Émincer finement le vert et le blanc du bulbe de fenouil puis le citron confit. Les faire suer dans un

filet d'huile d'olive avec le miel de châtaignier. Laisser compoter environ 30 mn à feu doux en remuant de temps en temps. Mixer, saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Huile de pimprenelle :

Chauffer très légèrement l'huile d'olive. Ajouter la botte de pimprenelle. Filmer la casserole. Laisser infuser puis refroidir. Mixer en blender.

Montage :

Napper le fond de tarte de purée de fenouil. Disposer harmonieusement toute la garniture [copeaux de légumes, tranches de Fourme d'Ambert, herbes aromatiques, fleurs]. Terminer le dressage par un tour de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel et un trait d'huile de pimprenelle.



Recette proposée par :
Olivier Canal
Du restaurant :
Les Oliviers



Millefeuille

Millefeuille de poire et Fourme d'Ambert, coulis de caramel et ses fruits rouges



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les tuiles :
100 g de Fourme d'Ambert
430 g de sucre
125 g de farine
25 cl de jus d'orange
3 zestes d'oranges

90 g d'amandes effilées
200 g de beurre fondu

Pour la présentation :
4 poires Comice
275 g de sucre

25 g de miel
1 citron
Sorbet à la poire
Quelques fruits rouges

Pour l'appareil à tuiles :

Infuser les zestes d'orange dans le beurre fondu. Mélanger le sucre, la farine, le jus d'orange dans un cul de poule. Y ajouter le beurre aux zestes d'orange et les amandes effilées. Laisser reposer au frais environ 1 heure. Faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et ajouter dessus des petits dés de Fourme d'Ambert. Faire dorer au four à 180°C.

Éplucher, citronner et évider les poires. Les tailler en dés. Les mettre dans un récipient.

Faire bouillir dans une casserole 500 g d'eau et 250 g de sucre.

Hors du feu, verser le sirop obtenu encore chaud sur les dés de poire. Une fois les dés de poire bien pochés, les égoutter.

Faire un caramel dans une poêle avec 25 g de sucre et 1 cuillère à café d'eau. Y ajouter les poires une fois le caramel obtenu et lier le tout avec le miel. Laissez refroidir et mettre au frais.

Pour la garniture :

Dresser dans l'assiette les dés de poires caramélisés, puis disposer dessus une tuile à la Fourme d'Ambert, une boule de sorbet poire et pour finir quelques fruits rouges en décoration.



Recette proposée par :
Christian Lavault
Du restaurant :
L'Hostellerie Le Saint
Laurent

Carpaccio de saumon et noix de Saint-Jacques, petite salade et nem à la Fourme d'Ambert, brunoise de mangue, vinaigrette de tomates

Carpaccio



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
16 noix de Saint-Jacques en
coquilles
400 g de filet de saumon
1 carotte
1 courgette
1 tomate « cœur de Bœuf »

1 mangue coupée en petits dés
4 feuilles de brick
1 bouquet de salade mélangée
Beurre
Huile
Vinaigre balsamique
Sel et poivre

Vinaigrette de tomates :
150 g de concassé de tomates
30 g d'aneth hachée
200 g d'huile d'olive

La veille

Ouvrir les coquilles, séparer les noix des coraux, nettoyer et égoutter dans un torchon. Réserver au frais.

Tailler de longues et fines escalopes de saumon, les poser sur un papier film assez long. Aplatir légèrement avec un rouleau. Alignez les noix de Saint-Jacques au milieu du saumon.

Rouler en suite le saumon autour des Saint Jacques pour former un long et joli boudin. Mettre au congélateur une nuit entière.

Le Jour même

Confectionner des carrés de 10 x 10 cm en feuille de brick, les beurrer avec du beurre clarifié. Tailler la carotte et la courgette en fine julienne. Dresser la julienne au centre des feuilles de brick, ajouter des

dés de Fourme d'Ambert. Refermer en confectionnant de jolis « nems ». Réserver au frais.

Confectionner la vinaigrette de tomates en mélangeant les ingrédients dans l'ordre cité.

Couper très finement le rouleau de saumon et Saint-Jacques. Dresser sur assiette en formant une rosace. Ajouter de la fleur de sel, la vinaigrette de tomates et le vinaigre balsamique. Poêler les nems dans un peu d'huile d'olive.

Dresser sur un petit bouquet de salade en ajoutant une brunoise de mangue et les dés de tomates.



Recette proposée par :
Jean-Paul Pignol
Du restaurant :
Pignol Traiteur

Cromesquis lyonnais à la Fourme d'Ambert, compotée d'oignons au Beaujolais, petit mesclun vinaigrette aigre-douce



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les cromesquis :
80 g de Fourme d'Ambert
4 pommes Canada
120 g de saucisson de Lyon en tranches
16 tranches de pain de mie blanc
8 œufs
Sel, poivre

beaujolais :
2 kg d'oignons blancs
160 g de sucre
1 bouteille de Beaujolais
Vinaigre balsamique
Sel, poivre

16 c. à soupe d'huile de pépin de raisin blanc
16 c. à soupe d'huile d'olive
4 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
4 c. à soupe de sirop d'érable
Sel, poivre

Pour la compotée d'oignons au

Pour la vinaigrette aigre-douce :
12 c. à soupe de vinaigre balsamique
blanc

Mesclun

Les cromesquis :

Faire une chapelure à partir des 4 tranches de pain de mie blanc sans croûte au robot coupe. Réserver.

Éplucher la pomme et l'évider. Couper des tranches de 5 mm d'épaisseur à l'emporte-pièce en diamètre 6 cm. Réserver.

Couper une tranche de 5 mm de Fourme d'Ambert à l'emporte-pièce en diamètre 6 cm et réserver.

Cuire un saucisson de Lyon puis couper une tranche de 5 mm. Réserver.

Préparer une anglaise à partir des œufs battus, du sel et du poivre.

Faire le montage en superposant, la tranche de pomme poêlée au beurre clarifié, la tranche de Fourme d'Ambert en finissant par la tranche de saucisson de Lyon. Tremper ce montage dans l'anglaise puis dans la chapelure fraîche. Refaire 3 fois l'opération, puis réservez.

Frire 2 minutes dans une huile pas trop chaude à

160°C, puis réservez.

Faire cuire les cromesquis dans un four préchauffé à 160°C pendant 10 mn.

La compotée d'oignon :

Éplucher et émincer les oignons blancs. Les faire confire avec l'huile d'olive, puis ajouter le sucre après 15 mn de cuisson. Faire légèrement caraméliser, puis mouiller avec le vinaigre balsamique, le Beaujolais, le sel et le poivre. Cuire à feu doux, jusqu'à réduction à sec, puis réserver.

La vinaigrette :

Mélanger tous les ingrédients et réserver.

Dresser dans une assiette la compotée d'oignons, y poser un cromesqui par assiette. Mettre le mesclun et la vinaigrette aigre-douce autour.



Recette proposée par :
Christian Lherm
Du restaurant :
Sofitel Lyon Bellecour



Terrine



Bermude de Fourme d'Ambert aux poires et aux amandes, copeaux de chocolat acidulés

Ingrédients pour 12 personnes :

600 g de Fourme d'Ambert
400 g de beurre
200 g d'amandes torréfiées

3 poires Williams au sirop
[décoration souris]
4 poires au sirop pour le montage
à l'intérieur

Dans une terrine triangle, beurrer les parois avec le mélange beurre et Fourme.

Mettre une couche d'amandes grillées sur les parois et intercaler une couche de Fourme avec une couche de poires.

Refermer avec les amandes et placer 12 heures au réfrigérateur.

Pour la décoration, faire une petite souris et faire appel à votre sens de la décoration.

Servir avec une salade frisée et des copeaux de chocolat.

Astuce : Pour faire une belle tranche bien nette, couper votre terrine avec une lame de couteau fine et trempée dans l'eau chaude.

Bon appétit !



Recette proposée par :
Christophe Marquin et
Jérémy Ober
Du restaurant :
Le Restaurant
Christophe Marquin

Risotto

Risotto à la Fourme d'Ambert, julienne de saumon fumé



Ingrédients pour 6 personnes :

400 g de riz arborio ou carnoaroli
3 tablettes de bouillon de volaille
15 cl de vin blanc sec

1 oignon
5 cl d'huile d'olive
80 g de beurre froid

100 g de Fourme d'Ambert
360 g de saumon fumé
Sel, poivre du moulin

Couper la Fourme d'Ambert en tous petits cubes.
Préparer du bouillon en diluant les tablettes dans
1,5 l d'eau très chaude.

Peler l'oignon et l'émincer finement. Le faire revenir
à l'huile dans une sauteuse à fond épais. Dès qu'il
commence à blondir, verser le riz et mélanger
intimement à l'huile et à l'oignon. Chaque grain de
riz devient alors translucide et nacré.

Verser le vin et laisser s'évaporer. Mouiller avec le
bouillon chaud, couvrir et laisser cuire 16 à 18 mn.
Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter le beurre froid et les 3/4 de la Fourme
d'Ambert puis mélanger rapidement.

Dresser le risotto dans des assiettes préchauffées.
Parsemer du reste de petits cubes de Fourme
d'Ambert et recouvrir de fines lamelles de saumon
fumé.

Servir.

Un city magazine entièrement dédié à l'art culinaire

CÔZ

le magazine de **La Gastronomie** lyonnaise et régionale

News, portraits, reportages produits de saison, interviews, recettes, sélection d'établissements,...

Prochain numéro
MI-NOVEMBRE
+ supplément **PÂTISSERIE**

déjà parus :



En partenariat avec les Toques Blanches Lyonnaises

www.cozmagazine.com

retrouvez vos recettes favorites, des portraits de chefs et toute l'actualité de la gastronomie lyonnaise et régionale

Contact : **aurélie Sitruk / 06 17 99 11 05**

N°6
rendez-vous
en novembre !

Conception : www.aliceadamstevillies.com / Lyon - Photographie : Matthieu Cellard



Le magazine gourmand

Tous les dimanches à 11h25



Odile Matteï part à la découverte du territoire régional. Elle rencontre chefs étoilés, cuisinières et aubergistes. Avec eux, elle élabore une recette. Découverte du patrimoine gastronomique mais aussi architectural et naturel avec ses invités qui témoignent de leur savoir-faire et de leur expérience. La parole est donnée aux acteurs du territoire qui partagent la passion du pays, d'une tradition, d'une activité.

26 minutes de convivialité pour vivre une région et ses richesses !



VOUS ÊTES AU BON ENDROIT

Retrouvez Goûtez-voir...
en VOD sur :
rhone-alpes.france3.fr
en rediffusion :
les mardis à 9h50
et jeudis matin à 10h15

NOS PROGRAMMES PARTOUT EN FRANCE

France 3 RHÔNE-ALPES

Orange - SFR - Free - Alice 324
Bouygues 493
Bbox 193
DartyBox 301
Canal Sat 373
Fransat 310
TNT SAT 309
Numéricable la box 933

France 3 ALPES

Orange - SFR - Free 301
Alice 302
Bouygues 470
Bbox 170
Canal Sat 350
Fransat 307
TNT SAT 306
Numéricable la box 910

France 3 AUVERGNE

Orange - SFR - 304
Free - Alice 304
Bouygues 473
Bbox 173
Canal Sat 353
Fransat 305
TNT SAT 304
Numéricable la box 913



Toutes les recettes de Goûtez-voir



www.facebook.com/goutez.voir

L'AOP Fourme d'Ambert à la rencontre des Toques Blanches Lyonnaises

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 imaginées et réalisées par quelques uns des chefs des Toques Blanches Lyonnaises.

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.quipluslest.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

