

NICE CÔTE D'AZUR

Les Toques Brûlées
vous proposent

12

recettes créatives

autour de la
Fourme d'Ambert



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



La Fourme d'Ambert, une histoire passionnante



Zone de
production
de l'AOP



*Tous les parfums
d'un terroir*

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

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. C'est la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et délicat.

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

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

- > 1 400 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.

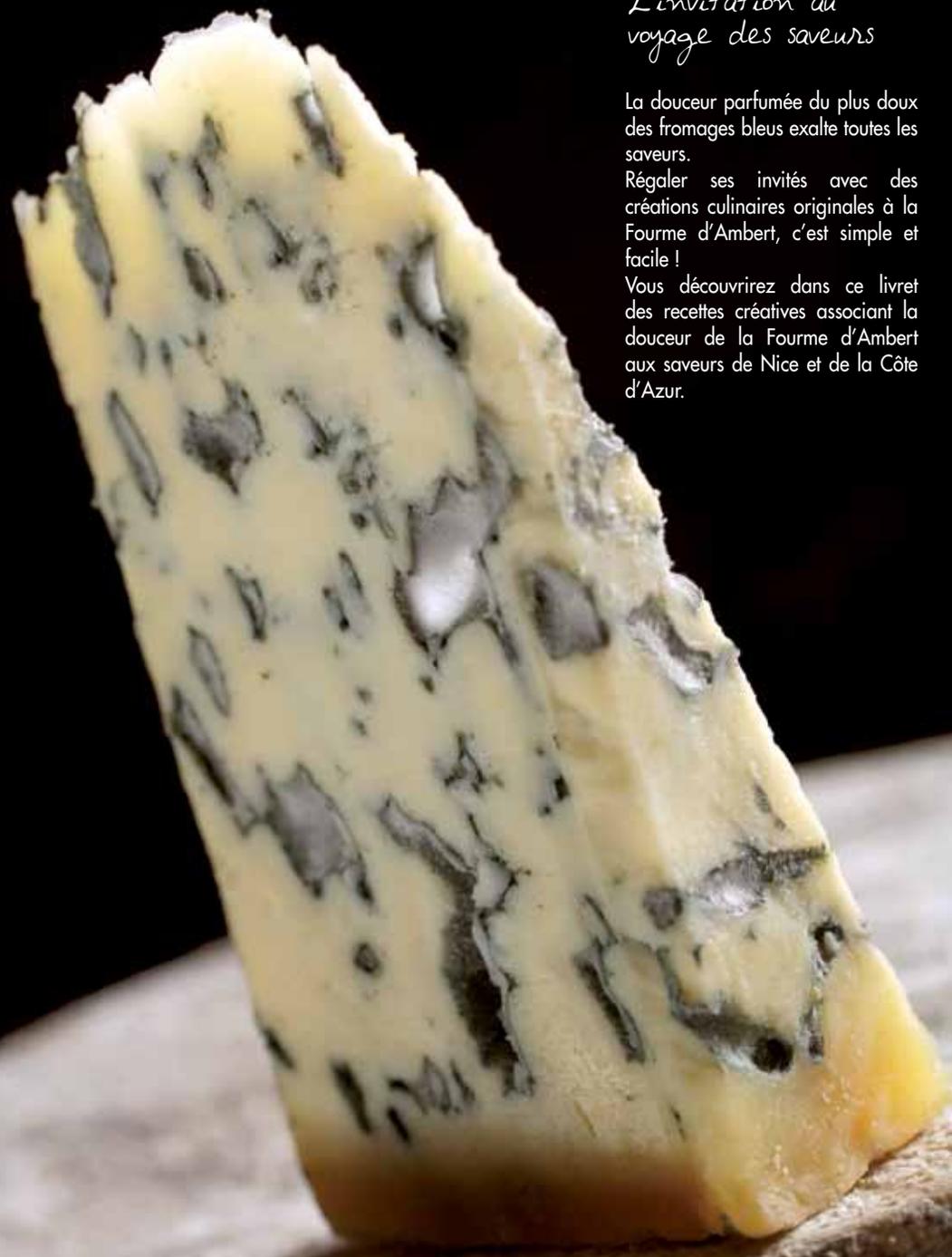


*L'invitation au
voyage des saveurs*

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

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 la Fourme d'Ambert aux saveurs de Nice et de la Côte d'Azur.



un état d'esprit, des cuisines...

Il y a trente ans, on parlait déjà de la « bande à Paul » en évoquant le collectif des Amis de Paul Bocuse qui, tout en s'amusant, représentait le prestige culinaire de la France dans le monde entier.

Aujourd'hui, sur la Côte d'Azur, et majoritairement à Nice, les Toques Brûlées poursuivent sur la même voie avec le même credo : qualité, créativité, convivialité. Travailleurs et pleins d'ambitions, bien décidés à emboîter le pas aux changements culturels d'une région, ces jeunes chefs ont créé en octobre 2007 l'association des « Toques Brûlées ».

Ces chefs aux origines variées, sont les dignes représentants de la diversité culinaire locale. Ils officient dans tous types de tables : traditionnelle, brasserie, gastronomique, étoilée, classique, moderne, familiale, bar à vin..., et revendiquent le fait que toutes les cuisines sont compatibles. Malgré leurs origines diverses, ils peuvent se compléter et travailler ensemble pour offrir un pur moment de plaisir et de bon goût.

Quand ils invitent leurs copains, on est sûr d'une chose, on va passer un bon moment ! Toujours prêts à sortir une nouveauté de leur sac à malices pour une bouchée de plaisir en toute convivialité et dans la bonne humeur. Grincheux, s'abstenir !

Peu conventionnelles, ces « Toques Brûlées » de la cuisine n'hésitent pas à se réunir après leurs services entre minuit et cinq heures du matin pour discuter de leurs orientations, partager autour d'un sympathique casse-croûte de purs moments d'amitié tout en programmant leurs prochaines manifestations. Au travers de multiples démonstrations-dégustations on peut découvrir leur palette de cuisines diversifiées, vérité du produit, cuisine locale ou traditionnelle, classiques revisités, cuisine moderne et évolutive, techno émotionnelle... Ils s'appliquent à faire plaisir tout en s'amusant pour une cuisine chaleureuse et festive.



fondent pour la Fourme d'Ambert

Inventer de délicieuses recettes autour de la Fourme d'Ambert... Face au défi lancé, les chefs des Toques Brûlées ont redoublé de créativité et d'imagination pour créer des recettes innovantes, surprenantes et facilement réalisables qui raviront vos papilles !



Gilles BALLESTRA

Page 6

Didier BARBIER

Page 8

Jilali BERREKAMA

Page 10

Marc CHEVALIER

Page 12

Chiara BIANCHI

Page 14

David FAURE

Page 16

Frédéric GALLAND

Page 24

Gérald THOMAS

Page 26

Christophe LOUCHE

Page 28

José ORSINI

Page 30

Luc SALSEDO

Page 32

Gilles STIGHEZZA

Page 34

Restaurant Le Luna Rossa

Soufflé de Fourme d'Ambert aux cépes sur lit de roquette

Restaurant Le Crystal d'Or

Tiramisu beauty food « quinoa-jardin potager » à la Fourme d'Ambert

Restaurant Gilali B

Suprême de pigeon « royal » rôti, petit épeautre bio à la Fourme d'Ambert et poire caramélisée

Restaurant Au petit Gari

Pig cheese burger à la Fourme d'Ambert

Restaurant Carré Bleu

Bonhomme semi-glacé comme un souvenir d'enfance à la cannelle et Fourme d'Ambert

Restaurant Aphrodite 1 étoile

La Fourme d'Ambert en plateau tél... réalité

Restaurant Le Parcours Live

Tarte briochée à la Fourme d'Ambert, crumble de fruits secs et méli-mélo d'herbes fraîches aux poires Conférence

Restaurant Le Boudoir

Croque de polenta à la Fourme d'Ambert

Restaurant Aux Caprices de Caroline

Sucettes de Fourme d'Ambert, polenta à la Pérugine et queues de langoustines, jus de daube à l'orange

Restaurant Le Bistrot du Port

Crème de petits pois, frittes de Fourme d'Ambert

Restaurant Luc Salsedo

Trofiettes cuisinées comme un risotto à la Fourme d'Ambert, pomme craquante

Restaurant Le Valbergano

Pastilla d'agneau à la Fourme d'Ambert et son carpaccio de pommes rôties

Retrouvez toutes les adresses des restaurants en dernière page.

Soufflé de Fourme d'Ambert

aux cèpes sur lit de roquette



**GILLES
BALLESTRA**

*Restaurant
Le Luna
Rossa*



Ingrédients (4 personnes) :

150 g de Fourme d'Ambert
100 g de cèpes frais ou surgelés hors saison
50 g de beurre
40 g de farine
½ litre de lait
4 œufs
200 g de roquette
50 g d'échalotes
Vinaigrette à l'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

Faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire le tout à feu doux pendant 2 mn.

Ajouter le lait et remuer jusqu'à l'obtention d'une béchamel ferme.

Ajouter la Fourme d'Ambert et la faire fondre, puis réserver.

Couper les cèpes en petits cubes et les faire revenir dans de l'huile d'olive avec les échalotes hachées, assaisonner et réserver.

Couper le reste de la Fourme d'Ambert en dés.

Travailler la béchamel tiède avec les jaunes d'œufs un par un (réserver les blancs) puis ajouter vos cèpes et les dés de Fourme d'Ambert.

Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la béchamel.

Verser cette préparation dans des ramequins préalablement beurrés et farinés.

Cuire au four à 160° pendant 20 mn.

Servir sans attendre avec une salade de roquette assaisonnée.

Tiramisu beauty food « quinoa-jardin potager »

à la Fourme d'Ambert



**DIDIER
BARBIER**

*Restaurant
Le Crystal
d'Or*



Ingrédients pour 8 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
200 g de fromage blanc 0%
160 g de quinoa
8 asperges vertes
80 g de tomates semi-confites
80 g de carottes fanes
80 g de concombre
40 g de germes de betterave
40 g de graines de sésame torréfiées
180 g de crackers de blé complet
4 jaunes d'œuf
6 blancs d'œuf
1 c. à soupe d'origan
1 dl de Porto blanc
1 cube de bouillon de volaille
Huile de noix, balsamique, poivre, fleur de sel

Préparation :

Couper la Fourme d'Ambert en petits dés et la faire mariner dans le porto blanc pendant 10 mn.

Cuire le quinoa une douzaine de minutes avec le cube de bouillon de volaille. Monter les blancs d'œufs en neige très fermes.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le fromage blanc, l'origan, les blancs d'œuf en neige, la brunoise de Fourme d'Ambert, le quinoa et mettre au réfrigérateur.

Éplucher les carottes fanes (garder les fanes) et couper les carottes en 2 dans leur longueur. Tailler les asperges crues dans leur longueur en fines lamelles.

Éplucher, vider et tailler le concombre en julienne très fine. Mariner les légumes avec l'huile de noix, les graines de sésame et la fleur de sel. Couper les tomates semi-confites en brunoise.

Dans un verre, déposer une couche du mélange à la Fourme d'Ambert puis des tomates semi-confites et recommencer l'opération.

Disposer les légumes et les germes de façon harmonieuse et décorative.

Assaisonner de quelques gouttes d'huile de noix et du vinaigre balsamique. Accompagner ce tiramisu d'un cracker au blé complet.

Suprême de pigeon « royal » rôti, petit épeautre bio

à la Fourme d'Ambert et poire caramélisée



**JILALI
BERREKAMA**

Restaurant
Gilali B



Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert
4 pigeons « royal » effilés
100 g de beurre
300 g de bouillon de légumes
100 g de petit épeautre bio
2 poires
Cassonade
Huile d'olive
4 baies de genièvre
Poivre mignonnette
1 échalote
25 cl de vin rouge
Sel, poivre du moulin

Préparation :

Faire bouillir le bouillon de légumes puis y ajouter en pluie l'épeautre et faire cuire à feu doux après avoir assaisonné.

Faire colorer dans une cocotte les pigeons puis les rôtir au four thermostat 180° pendant 12 mn.

Mettre de côté le plat de cuisson avec les sucs, lever les cuisses et les suprêmes.

Concasser les os et les faire colorer dans le plat de cuisson avec l'échalote ciselée, le poivre concassé et les baies de genièvre écrasées.

Déglacer au vin rouge puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire environ 5 mn, passer au chinois et monter au beurre.

Peler les poires, les couper en deux et les poêler avec la cassonade et une noix de beurre.

Mélanger l'épeautre avec le reste du beurre et la Fourme d'Ambert, bien poivrer.

Dresser au plat ou sur assiette l'épeautre et disposer le pigeon et la poire harmonieusement, rectifier l'assaisonnement de la sauce et servir.

Pig cheese burger

à la Fourme d'Ambert



**MARC
CHEVALIER**

*Restaurant
Au Petit
Cari*



Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de Fourme d'Ambert
2 pieds de cochon cuits désossés
Persil plat avec les queues
3 grosses échalotes
8 tranches de pain d'épices de qualité
Bouquet de roquette du pays
1 feuille de brick
1 noix de beurre salé
Moutarde à l'ancienne
Vinaigre de noix
Fleur de sel, poivre du moulin

Préparation :

Sortir tous les ingrédients à l'avance pour les mettre à température ambiante.

Couper la chair des pieds de porc en petits cubes, faire suer les échalotes avec le beurre salé dans une sauteuse. Une fois le mélange cuit et mousseux, ajouter la chair des pieds de cochon et faire revenir à feu doux pendant 8 à 10 mn.

Verser dans un moule à cake, presser l'appareil et mettre au frais rapidement pour que le tout « prenne ». Couper la feuille de brick en 4 bandes égales et les enrouler autour des ramequins qui serviront de moule. Les mettre au four à 180° jusqu'à coloration. Laisser refroidir et démouler délicatement.

Enlever les bords des tranches de pain d'épices, couper de larges tranches de Fourme d'Ambert et les disposer sur chaque tranche de pain d'épices. Mettre le tout sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque. Mettre au four, à 180° pour obtenir une Fourme d'Ambert fondante.

Sur une seconde plaque recouverte de papier sulfurisé, mettre 8 tranches de 2 cm d'épaisseur de terrine de pieds de cochon préalablement démoulée. Enfourner juste pour tiédir.

Dressage :

Disposer le cercle de feuille de brick sur chaque assiette et le garnir de roquette assaisonnée avec une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de noix. Poser une tranche de pieds de cochon sur l'assiette et la couvrir d'un toast de Fourme d'Ambert. Répéter l'opération pour doubler. Piquer d'une brochette en bambou pour maintenir le tout.

Éparpiller des morceaux de pistache concassée ou de poudre de paprika pour colorer l'assiette.

Bonhomme semi-glacé comme un souvenir d'enfance

à la cannelle et Fourme d'Ambert



**CHIARA
BIANCHI**

*Restaurant
Carré Bleu*



Ingrédients :

- Pour les spéculoos (à préparer la veille) :
 - 250 g de farine
 - 185 g de cassonade
 - 125 g de beurre
 - 1 œuf
 - 50 g d'amandes en poudre
 - 1/4 c. à café de cannelle
 - 1/2 c. à café de 4 épices (anis, clous de girofle, muscade, gingembre)
 - 1 c. à café de levure chimique
 - 1 pincée de sel
- Pour le semi-freddo :
 - 200 g de Fourme d'Ambert
 - 200 ml de crème liquide pour chantilly
 - 100 g de mascarpone
 - 50 g de sucre
 - 50 g de figues séchées
 - 50 g de dattes dénoyautées
 - 50 g d'abricots secs
 - 1 verre de Marsala

Préparation des spéculoos :

Mélanger l'ensemble des ingrédients et laisser reposer dans un endroit sec et frais jusqu'au lendemain. Rouler la pâte finement, découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme. Les poser sur une plaque de cuisson. Cuire 15 mn à 160° au four sur une feuille de papier sulfurisé.

Préparation du semi-freddo :

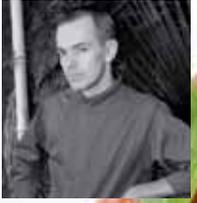
Sortir la Fourme d'Ambert une heure avant. Couper tous les fruits secs en petits morceaux, les faire mariner dans le Marsala minimum 30 mn. Monter la crème en chantilly. Égoutter les fruits secs et réserver le Marsala. Travailler au batteur à faible vitesse la Fourme d'Ambert avec le mascarpone, le sucre et le Marsala de la marinade puis ajouter les fruits secs. Incorporer délicatement la chantilly.

Verser la préparation dans le même emporte-pièce que pour les spéculoos et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Pour le dressage, démouler les semi-freddos et les placer entre deux spéculoos.

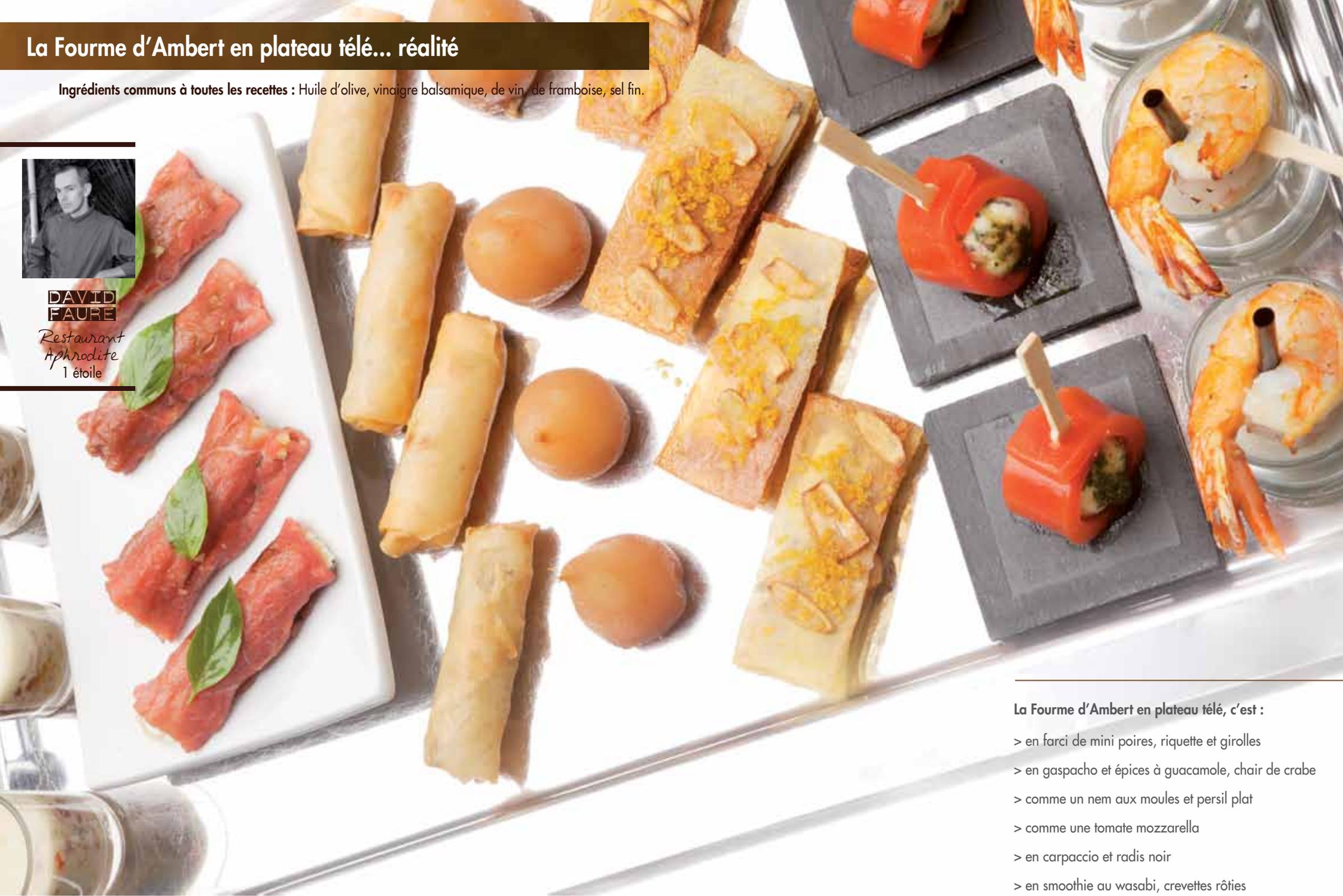
La Fourme d'Ambert en plateau télé... réalité

Ingrédients communs à toutes les recettes : Huile d'olive, vinaigre balsamique, de vin, de framboise, sel fin.



**DAVID
FAURE**

*Restaurant
Aphrodite*
1 étoile



La Fourme d'Ambert en plateau télé, c'est :

- > en farci de mini poires, riquette et girolles
- > en gaspacho et épices à guacamole, chair de crabe
- > comme un nem aux moules et persil plat
- > comme une tomate mozzarella
- > en carpaccio et radis noir
- > en smoothie au wasabi, crevettes rôties

Plateau télé...

La Fourme d'Ambert en farci de mini poires, riquette et girolles

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert taillée en dés
8 mini poires
1 bouquet de riquette ciselée
100 g de girolles taillées en dés
1 échalote ciselée
5 brins de ciboulette ciselée
30 g de noix concassées
Porto
Huile de noix
Beurre

Préparation :

Poêler les girolles avec une noisette de beurre, ajouter la riquette, l'échalote et la ciboulette.
Cuire encore 1 mn, assaisonner et réserver au frais.
Creuser les mini poires par le trognon et les faire mariner dans le Porto une bonne heure.
Mélanger les girolles avec la Fourme d'Ambert, les noix et quelques gouttes d'huile de noix.
Farcir les poires avec le mélange, ajouter deux grains de fleur de sel.
Les déguster chaudes ou froides.

Plateau télé...

La Fourme d'Ambert en gaspacho et épices à guacamole, chair de crabe

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert
1 concombre épluché et épépiné
½ oignon blanc
10 g d'épices à guacamole
1 petit poivron salade
1 tomate mondée (épluchée)
100 g de chair de crabe
1 échalote ciselée
1 gousse d'ail
5 feuilles de menthe fraîche

Préparation :

Mixer le concombre, l'oignon blanc, l'ail et la Fourme d'Ambert. Ajouter une bonne rasade d'huile d'olive et les épices à guacamole.
Rectifier l'assaisonnement, réserver au frais.
Tailler en petits dés le poivron, la tomate et la salade. Assaisonner et ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de vin et la menthe fraîche concassée.
Assaisonner la chair de crabe puis ajouter l'échalote.
Dresser en verrine en commençant par le crabe, puis les légumes, le gaspacho et finir par une larme d'huile d'olive, réserver au frais.
Servir bien glacé.

Plateau télé...

La Fourme d'Ambert comme un nem aux moules et persil plat

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert concassée
4 feuilles de pâte à Spring rolls
1 carotte taillée en julienne et blanchie
100 g de vermicelles de soja cuits
100 g de chair de moules hachées
20 feuilles de persil plat

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer.
Former les nems dans la pâte à Spring rolls.
Les souder avec un mélange de blanc d'œuf et de farine.
Frire à 180°, et servir avec différentes petites sauces.

Plateau télé...

La Fourme d'Ambert comme une tomate mozzarella

Ingrédients pour 4 personnes :

80 g de Fourme d'Ambert
250 g de coulis de tomate
½ feuille de gélatine végétale
40 g de pistou (Nissart bien sûr)

Préparation :

Tremper la ½ feuille de gélatine à l'eau froide.
Monter le coulis de tomate à ébullition, ajouter la ½ feuille de gélatine végétale bien pressée et laisser frémir 1 mn. Rectifier l'assaisonnement.
Couler dans un cadre sur une épaisseur de 2 mm, faire prendre au froid.
Former des boules d'environ 10 g de Fourme d'Ambert.
Une fois le coulis de tomate figé, tailler des bandes de 5 cm de long par 2 cm de large.
Les enrouler autour des boulettes de Fourme d'Ambert et maintenir avec un pic en bambou.
Garnir le dessus de pistou (généreusement) de vinaigre balsamique et de framboise, d'huile d'olive, de quelques grains de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

Plateau télé...

La Fourme d'Ambert en carpaccio et radis noir

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Fourme d'Ambert
4 tranches de bœuf à carpaccio (très fines)
1 radis noir taillé en julienne
50 g de pignons de pin grillés concassés
4 feuilles de basilic Thaï ciselées
Sauce soja, Mirin ou à défaut vin blanc très sec
Jus de Yuzu

Préparation :

Assaisonner le radis noir avec quelques gouttes de sauce soja, de mirin, d'huile d'olive et de yuzu. Saler très légèrement, poivrer.
Garnir les tranches de bœuf avec le radis noir, la Fourme d'Ambert en copeaux, les pignons, le basilic.
Former des petits roulés.
Ajouter sur le bœuf une goutte d'huile d'olive, une goutte de balsamique, un tour de moulin à poivre.
Déguster bien frais.

Plateau télé...

La Fourme d'Ambert en smoothie au wasabi, crevettes rôties

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
2 yaourts naturels
Pâte de wasabi
4 crevettes sauvages crues décortiquées
Fleur de thym

Préparation :

Poêler les crevettes assaisonnées et parsemer de fleur de thym.
Les tenir nacrées à cœur et réserver au frais.
Mixer la Fourme d'Ambert avec les yaourts bien glacés.
Ajouter le wasabi à votre convenance, rectifier l'assaisonnement.
Verser le smoothie dans une verrine.
Piquer les crevettes sur des pics en bambou et servir avec une paille.

Tarte briochée à la Fourme d'Ambert, crumble de fruits secs

et méli-mélo d'herbes fraîches aux copeaux de poires Conférence



FREDERIC
GALLAND

Restaurant
Le Parcours
Live



Ingrédients pour 4 personnes :

• Béchamel à la Fourme d'Ambert :

125 g de Fourme d'Ambert
35 g de beurre
35 g de farine
275 g de lait
Sel, poivre

Préparation de la béchamel à la Fourme d'Ambert :

Porter à ébullition le lait. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Verser le lait bouillant par-dessus et reporter à ébullition. Ajouter la Fourme d'Ambert à cette béchamel. Mixer et assaisonner. Réserver.

• Pâte à brioche :

250 g de farine
5 g de sel fin
10 g de sucre semoule
10 g de levure de boulanger
3 œufs
125 g de beurre
10 cl de lait
50 g de farine pour abaisser
1 œuf battu pour la dorure

Préparation de la pâte à brioche :

Dans la cuve d'un robot muni d'un crochet, mettre la farine tamisée et le sel et faire tourner à vitesse lente. Ajouter les œufs un à un. Tiédir le lait avec le sucre, ajouter la levure de boulanger et verser sur le mélange dans le robot. Pétrir 10 mn à vitesse moyenne. Incorporer le beurre fondu lentement et continuer de pétrir à vitesse moyenne, la pâte doit se décoller. Laisser reposer la pâte 15 mn à température ambiante, puis réserver au froid.

Abaisser la pâte à 5 mm en farinant le plan de travail et détailler des disques de 12 cm, déposer ces disques dans des cercles de 10 cm beurrés et laisser reposer 30 mn à température ambiante. Remplir les fonds de tarte de béchamel à la Fourme d'Ambert et cuire à 160° pendant 10 mn. A mi-cuisson, dorer la pâte avec l'œuf battu.

• Crumble de fruits secs :

75 g de farine
50 g de beurre pommade
20 g de parmesan râpé
30 g de fruits secs hachés et grillés
(noix, noisettes, amandes...)
Sel, poivre

Préparation du crumble de fruits secs :

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte sableuse très grossière. Émietter à la main sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et cuire à 150° jusqu'à coloration. Réserver.

• Méli-mélo d'herbes :

½ botte de cerfeuil
½ botte d'aneth
½ botte de ciboulette
½ botte d'estragon
1 poignée de riquette
1 poire Conférence
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel, poivre

Préparation du méli-mélo d'herbes :

Couper la poire en fines lamelles. Mélanger les herbes équeutées. Assaisonner avec une vinaigrette huile d'olive et balsamique et ajouter les lamelles de poire.

Finition et dressage :

À la dernière minute de cuisson de la brioche à la Fourme d'Ambert, parsemer de crumble de fruits secs.

Dans une assiette, dresser le méli-mélo d'herbes aux copeaux de poire et la tartelette briochée à la Fourme d'Ambert et crumble de fruits secs.

Déguster bien chaud.

Croque de polenta

à la Fourme d'Ambert



**GÉRALD
THOMAS**

Restaurant
Le Boudoir



Ingrédients pour 4 personnes :

- Pour la polenta (  préparer la veille) :

125 g de polenta

1/2 litre de lait

Muscade

Sel, poivre

- Pour le croque :

120 g de Fourme d'Ambert

200 g d'aubergines

200 g de courgettes trompettes

200 g de tomates en d s

Mesclun

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation :

La veille, préparer la polenta. Monter à frémissement le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre. Ajouter la polenta en pluie. Laisser gonfler à feu doux jusqu'à absorption complète du lait, en remuant de temps en temps avec une spatule en bois. La verser dans un moule à cake et mettre au frais.

Le lendemain, faire griller une tranche d'aubergine et de courgette par personne sur un grill. Couper deux tranches de polenta, les disposer dans un plat allant au four.

Déposer les tranches d'aubergines, courgettes, les tomates en d s et terminer par une tranche de Fourme d'Ambert sur la polenta. Enfourner position grill et laisser gratiner.

Servir aussitôt, accompagné de mesclun.

Sucettes de Fourme d'Ambert, polenta à la Pérugine

et queues de langoustines, jus de daube à l'orange



**CHRISTOPHE
LOUCHE**

*Restaurant
Aux Caprices
de Caroline*



Ingrédients pour 4 personnes :

• Pour la polenta :

120 g de polenta
500 g d'eau
100 g de beurre

250 g de lait
Jus de daube
Sel, poivre

2 Pérugines (saucisses italiennes)
8 à 12 queues de langoustines

• Pour les sucettes :

160 g de Fourme d'Ambert
50 g de farine
50 g de polenta
½ litre d'huile de friture

1 œuf
Chapelure
Sel, poivre

Préparation :

Ramollir la Fourme d'Ambert et la mouler dans 16 moules en silicone demi-sphériques de 1,5 cm de diamètre. Passer les moules au congélateur. Démouler les demi-sphères et les coller de sorte qu'elles forment une boule en insérant au milieu un pic en bois.

Paner à l'anglaise la sucette avec d'abord la farine, puis l'œuf et enfin la chapelure mélangée à la polenta. Renouveler une deuxième fois l'opération. Réserver au frais.

Cuire à la poêle les Pérugines et les queues de langoustines. Faire frire les sucettes dans l'huile de friture.

Préparation de la polenta :

Faire bouillir l'eau avec le lait et un peu de sel. Ajouter en pluie la polenta et cuire 30 mn à petite ébullition. À la fin de la cuisson, ajouter le beurre et vérifier l'assaisonnement. Maintenir au coin du feu recouvert d'un papier sulfurisé beurré pour éviter que la polenta ne croûte. Si elle est un peu épaisse, détendre avec un peu d'eau.

Dressage :

Dans un verre transparent un peu large mettre la polenta et la lisser pour avoir une surface plane.

Verser le jus de daube, poser les Pérugines coupées en deux et les queues de langoustines. Disposer à côté deux sucettes frites.

Crème de petit pois,

frittos de Fourme d'Ambert



**JOSE
ORSINI**

Restaurant
Le Bistrot
du Port



Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert
1 kg brut de petits pois
2 pommes de terre
¼ de litre de crème
50 g de beurre
200 g de chapelure fine
50 g de farine
1 œuf

Préparation de la crème de petits pois :

Écosser les petits pois en prenant garde de bien enlever le fil des cosses, les réserver. Cuire dans 2 l d'eau salée les pommes de terre coupées en morceaux (départ eau froide).

Une fois les pommes de terre presque cuites, plonger les cosses et cuire encore 5 mn. Mixer en incorporant le beurre (si la préparation semble trop épaisse, la détendre avec de l'eau ou du fond de blanc de volaille). Mettre à refroidir. Cuire les petits pois puis réserver.

Préparation des frittos de Fourme d'Ambert :

Dans trois plats séparés mettre la farine, les œufs battus assaisonnés et la chapelure.

Préparer des boulettes de 10 g de Fourme d'Ambert en les roulant dans les paumes de la main, les passer dans la farine puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure (bien enlever l'excédent à chaque fois). Refroidir et recommencer la même opération.

Monter la crème en chantilly, en réserver la valeur de 4 c. à café et mixer le reste dans la soupe froide.

Répartir le potage dans 4 assiettes creuses. Frire les frittos de Fourme d'Ambert 3 à 4 mn dans une huile à 160° et égoutter.

Dresser dans les assiettes avec les petits pois et la quenelle de crème fouettée, verser un filet d'huile d'olive et déguster.

L'astuce bonus :

Dans la cuisson des cosses, vous pouvez mettre une cuillère de bicarbonate, cela fixera la chlorophylle.

Trofiettes cuisinées comme un risotto

à la Fourme d'Ambert, pomme craquante



**LUC
SALSEDO**

*Restaurant
Luc Salsedo*



Ingrédients pour 4 personnes :

125 g de Fourme d'Ambert
400 g de trofiettes (pâtes de blé dur artisanales sèches)
1 oignon blanc
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 morceau de lard fumé
25 cl de vin blanc
1 l de bouillon de poule (environ)
50 g de beurre
2 c. à soupe de yaourt à la grecque
50 g de parmesan Reggiano
1 pomme Granny Smith
Persil haché
Jus de volaille

Préparation :

Éplucher et vider la pomme puis la tailler en petits dés. Réserver. Hacher le persil plat et réserver.

Ciseler les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive sans coloration, puis ajouter la gousse d'ail, le bouquet garni, le lard.

Nacrer les trofiettes (bien les enrober dans un peu d'huile ou de beurre), les assaisonner, puis mettre le vin blanc et laisser réduire de moitié.

Mouiller au fur et à mesure avec le bouillon de poule, cuire entre 10 et 12 mn (al-dente).

Terminer les trofiettes avec le beurre, le yaourt grec, la Fourme d'Ambert taillée en petits dés, le parmesan et enfin les dés de pomme.

Rectifier l'assaisonnement et dresser.

Finition :

Jus de volaille, persil haché, un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre et une tomate cerise cuite.

Pastilla d'agneau à la Fourme d'Ambert

et son carpaccio de pommes rôties



**GILLES
STIGHEZZA**

*Restaurant
Le Valbergan*



Ingrédients pour 4 personnes :

160 g de Fourme d'Ambert
4 filets mignons d'agneau
8 feuilles de pâte à filo
40 g de beurre
4 pommes de variétés différentes
5 c. à soupe de sirop d'érable
1 petite poignée de feuilles de thym frais
½ citron pressé
Sel
Poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Saisir les filets mignons 1 mn de chaque côté.
Les retirer puis les inciser sur la longueur en portefeuille.
Saler et poivrer l'intérieur des filets et les farcir de Fourme d'Ambert (40 g par filet).

Étaler 4 feuilles de pâte à filo et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Superposer les feuilles restantes sur chaque feuille, puis les beurrer à nouveau. Poser chaque filet sur les feuilles et les rouler comme des pastillas. Réserver.

Tailler en fines tranches les pommes en conservant la peau. Mélanger le sirop d'érable, les feuilles de thym et le jus de citron, enrober chaque tranche de fruit de cette préparation et les disposer sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson.

Faire colorer les pastillas à la poêle. Les mettre sur une grille avec un plat en dessous, enfourner pendant 14 mn puis enfourner les pommes 10 mn.

Sur une assiette, dresser les pommes rôties et disposer les pastillas d'agneau.



Le Luna Rossa
3 rue Chauvin - 06000 Nice

Tél : 04 93 85 55 66



Le Crystal d'Or
Zac de la Grave - 06510 Carros

Tél : 04 93 08 19 23



Jilali B
16 avenue du Trayas - 06590 Théoule sur Mer

Tél : 04 93 75 19 03



Au Petit Cari
2 place Garibaldi - 06300 Nice

Tél : 04 93 26 89 09



Carré Bleu
61 ter prom. de la plage - 06800 Cagnes sur Mer

Tél : 04 93 31 00 00



Aphrodite
10 boulevard Dubouchage - 06000 Nice

Tél : 04 93 85 63 53



Le Parcours Live
1 place Eusebi - 06950 Falicon

Tél : 04 93 84 94 57



Le Boudoir
10 rue Chauvain - 06000 Nice

Tél : 04 93 87 55 54



Aux Caprices de Caroline
221 route St-Laurent - 06610 La Gaude

Tél : 04 93 24 40 60



Le Bistrot du Port
28 quai Lunel - 06000 Nice

Tél : 04 93 55 21 70



Luc Salsedo
14 rue Maccarani - 06000 Nice

Tél : 04 93 82 24 12



Le Valbergan
2 avenue de Valberg - 06470 Valberg

Tél : 04 93 02 52 14



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



Conception-Rédaction : www.quiplusest.com
Crédits Photos : Ludovic Combe, SIFAM, SMK Photo, Marcel Jolibois, David Faure.

