



L'AOP FOURME D'AMBERT, POUR DES FÊTES TOUT EN DOUCEUR

Alors que les températures rafraichissent et que l'automne s'installe doucement, l'AOP Fourme d'Ambert s'invite déjà au menu des fêtes de fin d'année.

De l'apéritif au dessert en passant par les entrées mais aussi les plats et bien évidemment, en dégustation sur un plateau de fromages, le plus doux des bleus est le compagnon idéal pour twister, en toute simplicité, des incontournables très gourmands.

À cette occasion, l'appellation auvergnate dévoile 4 recettes festives pour se réunir en famille ou entre amis.

CHIFFRES CLEFS

L'AOP Fourme d'Ambert :

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 2,2 kg
- 19 litres de lait pour une fourme
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

LA FILIÈRE DE

L'AOP FOURME D'AMBERT

- 920 producteurs de lait
- 6 fromageries
- 9 producteurs fermiers
- Plus de 400 emplois liés à l'AOP dans la zone de production



PRÊT À TWITTER

4 recettes pour inviter l'**#AOP Fourme d'Ambert** sur vos tables de fin d'année ! En version salée ou sucrée, sa douceur créative **#madeinAuvergne** vient twister vos menus festifs.

#FOURMEAMBERT



Rillettes de thon à l'AOP Fourme d'Ambert



INGRÉDIENTS :

100 g d'AOP Fourme d'Ambert
280 g de thon au naturel en conserve
1 échalote finement hachée
1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée

1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
Le jus d'un demi-citron jaune
Poivre 5 baies

Dans un petit saladier, déposez le thon au naturel. Émiettez l'AOP Fourme d'Ambert. Mélangez, à l'aide d'une fourchette, le thon naturel, la Fourme d'Ambert, le jus de citron, le piment d'Espelette, l'échalote, la ciboulette et le poivre. Assaisonnez si besoin. Disposez-le tout dans un bol de présentation.

Servez ces rillettes à l'AOP Fourme d'Ambert avec des tranches de pain, des grissins ou des endives violettes.



Bœuf Wellington à l'AOP Fourme d'Ambert



INGRÉDIENTS :

250 g d'AOP Fourme d'Ambert
1 filet de bœuf d'1 kg paré
500 g de pâte feuilletée carrée
400 g de champignons (bruns, Girolles...)
1 échalote
1 gousse d'ail
50 g de beurre
1 œuf + 1 cuillère à café d'eau
1 jaune d'œuf
2 branches de thym

Huile d'olive
Sel et poivre
Pour la sauce champignons et AOP Fourme d'Ambert :
100 g d'AOP Fourme d'Ambert
200 ml de crème liquide entier
50 g de champignons bruns et de girolles
1 petite échalote
20 g de beurre
Poivre 5 baies
Sel si besoin

Salez et poivrez le filet des 2 côtés. Dans une sauteuse, faites chauffer 1 filet d'huile d'olive et cuire le filet de bœuf sur les 2 faces 5 mn. Retirez du feu, laissez refroidir puis réservez 1h au réfrigérateur.

La farce : hachez l'échalote, l'ail et les champignons finement. Dans une sauteuse, faites fondre 30 g de beurre et faites revenir l'échalote et l'ail. Ajoutez les champignons. Assaisonnez. Laissez les champignons perdre toute leur eau.

Le montage : émiettez l'AOP Fourme d'Ambert finement. Étalez la pâte feuilletée sur une surface propre et farinée. Badigeonnez la pâte feuilletée avec le mélange œuf et eau. Étalez la moitié de la farce sur la pâte feuilletée de manière uniforme. Ajoutez le restant d'AOP Fourme d'Ambert. Déposez le filet de bœuf dessus, puis recouvrir du reste de préparation de champignons et d'AOP Fourme d'Ambert. Refermez la pâte feuilletée sur le filet. Soudez bien les bords en rajoutant du jaune d'œuf. Badigeonnez l'extérieur de la pâte avec du jaune d'œuf pour la faire dorer. Faites une petite ouverture en croix à l'aide d'un couteau au centre de la pâte. Laissez reposer 30 mn au réfrigérateur. Préchauffez le four à 190 °C, puis enfournez le bœuf Wellington (cuisson saignante 35 mn, médium 35-40 mn, à point 40-45 mn). Servez ce plat avec des pommes de terres grenailles sautées, des fagots d'haricots verts vapeur, un écrasé de pommes de terres aux champignons...

Terrine de saumon à l'AOP Fourme d'Ambert



INGRÉDIENTS :

220 g d'AOP Fourme d'Ambert
14 tranches de saumon fumé
80 g de yaourt grec nature
250 g de mascarpone

1 cuillère à soupe de jus de citron
7 brins de ciboulettes ciselées
Poivre rose

Dans un saladier, mélangez le yaourt grec, l'AOP Fourme d'Ambert émiettée, le mascarpone et la ciboulette. Ajoutez 2 tranches de saumon fumé coupées en petits morceaux et mélangez. Assaisonnez si besoin.

Tapissez un moule à cake avec du film étirable. Tapissez le fond et les bords du moule avec des tranches de saumon fumé. Répartissez la préparation dans le moule. Filmez le moule. Laissez prendre au frais au minimum 1 h, puis démoulez délicatement.

Décorez avec du poivre rose et des herbes fraîches (ciboulette, aneth...).



Cheesecake à l'AOP Fourme d'Ambert



INGRÉDIENTS :

220 g d'AOP Fourme d'Ambert
280 g de palets breton
70 g de beurre doux ramolli
250 g de crème liquide
200 g de yaourt grec nature

2 + 1/2 feuilles de gélatine
1 ananas pelé et coupé en petits cubes
40 g de cassonade
100 ml d'eau Poivre 5 baies

Dans un blender, mixez les palets bretons afin de les réduire en poudre grossière. Dans un saladier, mélangez les palets bretons et le beurre. Chemisez un cercle en inox de 16 cm avec une bande de Rhodoïd. Versez la préparation, tassez-le tout. Réservez au frais 30 minutes environ. Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau. Dans une casserole, chauffez la crème liquide. Ajoutez l'AOP Fourme d'Ambert. Ajoutez la gélatine ramollie. Mélangez et retirez du feu. Ajoutez le yaourt grec et mélangez. Versez la préparation à l'AOP Fourme d'Ambert dans le cercle en inox. Laissez refroidir, puis laissez prendre au frais 12h.

La compotée d'ananas : dans une casserole, faites compoter les cubes d'ananas, l'eau et la cassonade pendant 8 minutes à feu doux. Vous pouvez ici garder le jus de cuisson pour le servir sur le cheesecake.

Au moment de servir, sortez le cheesecake du frais. Démoulez-le sur un plat de service et décorez avec la compotée d'ananas.





AVIS DE CHEFS... NOËLLE & DAVID FAURE, DES TRUBLIONS DU GOÛT AUX FOURNEAUX !

« L'AOP Fourme d'Ambert se prête à toutes les folies créatrices
comme aux accords les plus simples et les plus évidents. »

Des recettes inédites, des shows endiablés comme à Rock en Seine, Europavox ou encore lors des Happy Fourme d'Ambert, l'ancien chef étoilé et son épouse mettent leur savoir-faire et leur passion au service de l'AOP Fourme d'Ambert depuis 2011.

Après avoir œuvré près de 15 ans derrière les fourneaux du restaurant Aphrodite à Nice (étoilé Michelin de 2007 à 2014), le chef a créé avec sa femme Noëlle, **SensÔriel**, une société de consulting, de coaching et de tables éphémères qui met à l'honneur à la fois le patrimoine et la gastronomie en version traditionnelle, méditerranéenne, gastronomique, moléculaire, healthy ou vegan...

Quel plaisir avez-vous à travailler l'AOP Fourme d'Ambert ?

Avant d'avoir le plaisir de travailler la Fourme d'Ambert, il y a avant tout **une aventure humaine**, des rencontres avec des personnes qui nous ont touchés, qui nous ont donnés immédiatement l'envie de participer à la promotion d'un produit qui leur tient à cœur, un fromage qu'ils aiment et ont envie de partager et de faire connaître... l'Auvergnat nous a conquis ! Puis ce fût **la découverte du plus doux des Bleus**. **Nous avons fait sa connaissance puis nous avons cherché à le dompter et le comprendre, ce qui fût chose facile, puisque la Fourme est tout terrain**, elle s'accorde avec tous les produits, de l'entrée au dessert, version condiment ou cuisinée. Grâce à sa douceur, **la Fourme d'Ambert se prête à toutes les folies créatrices comme aux accords les plus simples et les plus évidents.**

Avez-vous des associations fétiches et / ou surprenantes ?

Nous avons goûté dernièrement **chez un confrère étoilé Michelin, quelques brisures qui venaient souligner un tartare de bœuf maturé. C'était juste magique !** Tout aussi original, l'AOP Fourme d'Ambert fondue avec des fruits frais cuisinés ou gratinée sur un millefeuille poire / girolles.

Quels conseils de dégustation pour apprécier pleinement l'AOP Fourme d'Ambert ?

Il est impératif, encore plus que pour les autres fromages, que l'AOP Fourme d'Ambert soit à **température ambiante pour la dégustation, c'est là qu'elle vous dévoilera ses secrets les plus intimes.** De la douceur de ses saveurs aux textures voluptueuses et sensuelles, elle saura vous dévoiler sa tendresse bleutée.

L'AOP FOURME D'AMBERT LA DOUCEUR CRÉATIVE

Membre de la famille des fromages à pâte persillée, l'AOP Fourme d'Ambert est **produite en Auvergne**, entre 600 et 1 600 m d'altitude. Fabriquée en montagne, à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe, c'est toute la richesse et la diversité de ce terroir qui lui confèrent son parfum subtil est délicat. Douce et onctueuse, l'AOP Fourme d'Ambert est un incontournable du plateau de fromages. D'ailleurs, sa douceur parfumée lui permet de s'accommoder à **tous les moments du repas et de s'adapter dans de nombreuses recettes.** En effet, il est tout à fait possible de la chauffer, la mélanger sans écraser les autres produits grâce à son goût subtil. Crémeuse à souhait, elle est également parfaite pour lier toutes sortes de sauce et se révéler dans une soupe ou un velouté. Enfin, elle se gratine très bien et permet de twister toutes sortes de gratins.

LES + DE L'AOP

- > Sa douceur
- > Son côté fondant et liant
- > Sa tenue à la découpe
- > Son aptitude à gratiner

CONTACTS PRESSE :

Agence Qui Plus Est • 04 73 74 62 35

Marc Chaumeix • 06 82 17 10 86 • marc.chaumeix@quipluses.com

Tifenn David • 07 55 59 65 65 • tifenn.david@quipluses.com

fourme-ambert.com

Facebook Instagram FourmeAmbert



Conception : www.quipluses.com - Crédits photos : Sabine Alphonsine, Nicolas Villon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

