FOURME D'AMBERT

La douceur créative

LIVRET RECETTES

PAS à PAS...

volume 5

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative

Fleuron gastronomique français, l'AOP Fourme d'Ambert est **produite à partir du lait de vaches.**
Ce **fromage à pâte persillée** séduit les papilles par **sa douceur.**
Sa production se fait en moyenne montagne, **entre 600 et 1 600 m d'altitude,** au cœur d'un terroir volcanique.
C'est toute la richesse et la diversité des hautes terres auvergnates qui confèrent à l'AOP Fourme d'Ambert son goût de bleu subtil tout en révélant des notes parfumées !

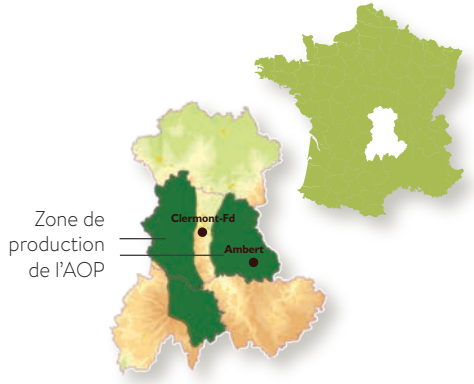
AOC / AOP

depuis 1972

Grâce à un savoir-faire local transmis de génération en génération, la Fourme d'Ambert obtient en 1972 l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

En 2006, cette reconnaissance devient européenne avec l'acquisition de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ce label est le garant de la **qualité de fabrication des fromages** qui répond à un **cahier des charges précis**, sur une zone de production délimitée.



Chiffres clés

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

AOP
FOURME D'AMBERT

Complice d'une douceur créative

La douceur parfumée du plus doux des bleus offre de multiples possibilités derrière les fourneaux. De l'apéritif au dessert en passant par les plats ou encore l'entrée, l'AOP Fourme d'Ambert s'accommode dans de nombreuses recettes !

Chauffer

Son goût subtil permet de la cuisiner en la chauffant, en la mélangeant sans écraser les autres produits.

Lier

Crémeuse à souhait, elle est parfaite pour lier toutes sortes de sauces et apportera une touche de douceur dans une soupe ou un velouté.

Gratiner

La texture souple et fondante permet de mettre un peu de fantaisie dans toutes sortes de gratins.

AOP FOURME D'AMBERT

Comment la déguster ?

ASTUCE conservation

L'AOP Fourme d'Ambert peut **se conserver dans le bas du réfrigérateur,** dans le bac à légumes (partie la moins froide et la plus humide) pour éviter au fromage de se dessécher. Il faut bien l**a laisser dans son papier d'origine.** Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et **la laisser reposer à température ambiante au moins 1 heure avant la dégustation.**

Côté pains

Elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement passé au grill.

Côté vins

Les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraîchissante l'accompagneront divinement bien (AOC Côtes d'Auvergne) mais les vins plus moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de Frontignan sauront parfaitement libérer tous ses arômes.

Côté fruits

N'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes…) et frais (figues, framboises, cerises et même bananes !) ou du chutney de mangue.

Buddha bowl de quinoa, saumon, abricots secs et AOP Fourme d'Ambert

4 | 20 mn

- 200 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 1 pavé de 200 g de saumon frais sans peau
- 250 g de quinoa
- 2 petits concombres
- 8 abricots secs
- Quelques tomates cerise
- De la mâche
- 1 citron jaune
- Quelques brins de ciboulette
- 2 cs de sauce soja
- 1 cs d'huile d'olive

Prélever le zeste du citron.
Couper le saumon en dés et les assaisonner avec un peu de zeste, de jus de citron et de sauce soja. Réserver au frais.
Cuire le quinoa 10 mn dans de l'eau bouillante salée.
Ciseler la ciboulette et couper les abricots secs en dés.

Avec une cuillère parisienne, former des boules de Fourme d'Ambert AOP.
Dans une jolie assiette creuse, dresser les buddha bowl.
Déposer un peu de quinoa, le zeste de citron, de la mâche, du concombre taillé en spaghetti, les tomates cerise coupées, des dés d'abricots

S

secs et du saumon mariné.
Répartir les billes de Fourme d'Ambert AOP et parsemer de ciboulette ciselée.
Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Focaccia aux oignons caramélisés, poires et AOP Fourme d'Ambert

6 | 1h30 | 35 mn

- 200 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 260 g de farine
- 1 sachet (6 g) de levure sèche de boulanger
- 16 cl d'eau tiède
- 35 ml d'huile d'olive + 3 CS
- 3 cc de sucre
- 1 oignon rouge
- 1 poire
- 2 branches de romarin
- Fleur de sel

Diluer le sucre et la levure avec l'eau tiède et laisser reposer 15 mn.
Émincer l'oignon et effeuiller le romarin.
Chauffer un peu d'huile d'olive, y ajouter l'oignon émincé et saupoudrer de 2 cc de sucre. Poursuivre la cuisson 10 mn à feu doux pour caraméliser l'oignon. Réserver.

Incorporer progressivement la farine et le sel ainsi que l'huile d'olive dans le mélange de levure. Pétrir la pâte environ 10 mn à la main ou au robot. Couvrir la pâte et laisser lever 1h30 à température ambiante.
Couper la Fourme d'Ambert AOP en gros cubes, la poire en tranches.
Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier

sulfurisé, disposer les cubes de Fourme d'Ambert AOP en les enfonçant dans la pâte.
Former des trous dans la pâte avec les doigts et badigeonner d'huile d'olive.
Répartir les oignons caramélisés, les feuilles de romarin, les tranches de poire et terminer par un peu de fleur de sel.
Cuire au four 25 mn.

Papillote de saumon aux légumes et crumble à l'AOP Fourme d'Ambert

4 | 15 mn | 15 mn

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 4 pavés de saumon de 120 g chacun
- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 belle échalote
- 150 g de farine
- 50 g de beurre
- Quelques branches de thym frais
- 1 cc de sucre roux
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 220°.
Couper la Fourme d'Ambert AOP en cubes puis l'incorporer à la farine et au beurre. Ajouter un peu de thym effeuillé.
Mélanger du bout des doigts pour former un sable grossier.
À l'aide d'un économe, couper des lanières de légumes.

Peler l'échalote et la ciseler.
Former des papillotes avec du papier sulfurisé, y déposer des lanières de légumes, de l'échalote, une branche de thym et enfin un pavé de saumon. Assaisonner le saumon de sel et de poivre du moulin.

Couvrir le saumon de crumble à la Fourme d'Ambert AOP.
Enfourner pour 15 mn.
Poursuivre un peu la cuisson pour un crumble plus croustillant.
À déguster bien chaud.

Pommes de terre grenailles rôties au romarin et AOP Fourme d'Ambert

4 | 10 mn | 30 mn

- 150 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 1 kg de pommes de terre grenailles lavées
- 1 tête d'ail
- 2 branches de romarin
- 2 cs d'huile d'olive
- ¼ cc de piment d'Espelette

Préchauffer le four à 200°.
Couper les pommes de terre et la tête d'ail en 2 ainsi que dans la longueur et déposer le tout dans un plat allant au four.

Ajouter les branches de romarin.
Enrober les ingrédients d'huile d'olive et assaisonner en piment d'Espelette.
Cuire au four à 200° pendant 30 mn.

À la sortie du four répartir la Fourme d'Ambert AOP coupée en cubes.
Selon les goûts, ajouter un peu de fleur de sel.
À déguster sans attendre.

Salade tiède de topinambours rôtis *et AOP Fourme d'Ambert*

4 | 15 mn | 40 mn

- 120 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 500 g de topinambours lavés
- Mélange de salade frisée et de roquette
- Cerneaux de noix
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cc de sucre roux
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°.
Couper les topinambours en 2 ou 4 selon la grosseur. Les déposer sur une plaque allant au four et les enrober d'un peu d'huile d'olive. Cuire au four 30 à 40 mn selon la grosseur.

Préparer l'assaisonnement en émulsionnant ensemble la moutarde, le sucre roux et l'huile d'olive. Assaisonner en sel et en poivre du moulin.
Concasser les noix.
Répartir les différentes salades dans un plat, répartir

les topinambours rôtis et encore chauds, parsemer de noix concassées et répartir des petites portions de Fourme d'Ambert AOP.
Assaisonner de vinaigrette à la moutarde juste avant le service.

Cubes de brioche perdue sauce aux pommes c

et AOP Fourme d'Ambert

4 | 15 mn | 30 mn

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 grosses tranches de brioche
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 10 cl de crème liquide + 4 cs
- 50 g de sucre roux + 2 cs
- 1 pomme
- 2 x 20 g de beurre
- Cannelle en poudre

Dans un plat creux, battre les œufs avec la crème, 2 cs de sucre roux et le lait.
Couper 4 gros cubes dans les tranches de brioche. Les tremper dans le mélange d'œufs et les laisser s'imbiber sur chaque face.
Oter le trognon de la pomme et la couper en 16 quartiers.
Chauffer le beurre dans une poêle et ajouter les quartiers de pomme à cuire. Saupoudrer du sucre restant et cuire à feux vif pour les caraméliser. Incorporer 4 cs de crème liquide pour obtenir un caramel onctueux.
Couper des lamelles dans la Fourme d'Ambert AOP.
Dans une poêle, chauffer le beurre à feu moyen.

caramélisées

Cuire les cubes de brioche 2 mn sur chaque face.
Dresser les assiettes individuelles avec un cube de brioche, des quartiers de pomme, des lamelles de Fourme d'Ambert AOP, napper de caramel et d'un peu de cannelle.

Wrap aux légumes
et AOP Fourme d'Ambert

4 | 20 mn | -

- 200 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 8 tortillas de blé
- 2 carottes
- 1 avocat
- De la roquette
- 1 oignon rouge
- 1 bouquet de ciboulette
- 100 g de mayonnaise
- 1 cc de purée de piment
- 1 citron

Ciseler finement la ciboulette. L'incorporer à la mayonnaise et à la purée de piment. Réserver.
Râper les carottes, peler et trancher l'avocat et l'oignon rouge.

Couper la Fourme d'Ambert AOP.
Répartir un peu de sauce sur une galette de blé, garnir de carottes, de roquette, d'un peu d'avocat et d'oignon rouge ainsi que de bâtonnets de Fourme d'Ambert AOP.

1

2

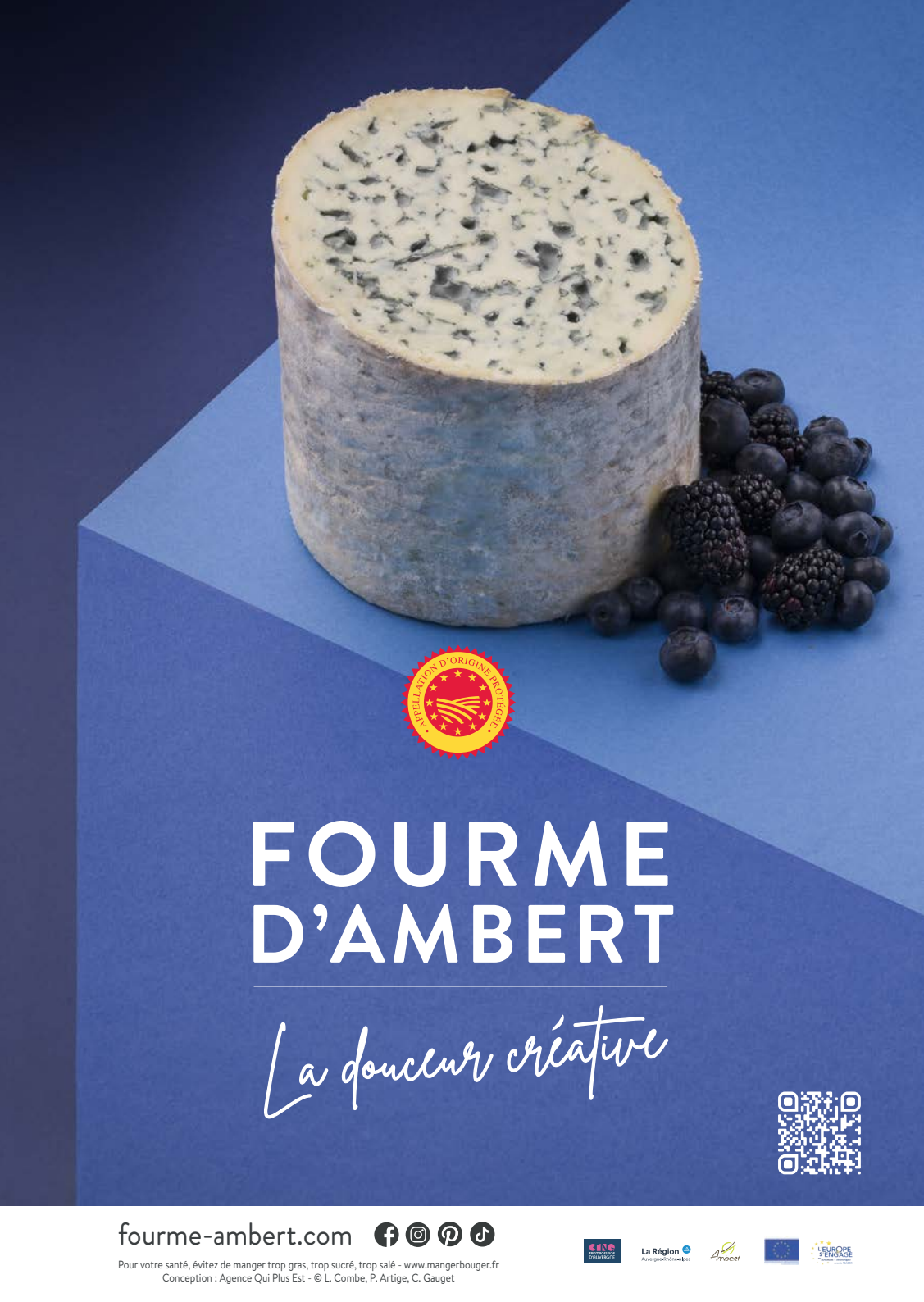
3

4

5

6

Rouler le wrap bien serré, le maintenir avec un pic ou une petite ficelle de cuisine. Renouveler l'opération. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.



FOURME D'AMBERT

La douceur créative

fourme-ambert.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

Conception : Agence Qui Plus Est - © L. Combe, P. Artige, C. Gauget