

AOP FOURME D'AMBERT

AU FIL DES SAISONS



LIVRET RECETTES



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 1600 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 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.



ZONE DE PRODUCTION



CARTE D'IDENTITÉ



19 cm de haut
et **13 cm** de
diamètre



2,2 kg
environ pour
une Fourme



19 litres
de lait pour
une Fourme



28 jours
d'affinage
minimum



27 % de matière
grasse pour 100 g
de produit fini

COMPLICE POUR 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.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Côté pains

Elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain aux fruits secs, 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.



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 la 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.





TARTE FINE AUX ASPERGES VERTES ET FOURME D'AMBERT

 4 personnes

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : 25 mn

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 12 asperges vertes fines à moyennes
- 100 g de Fourme d'Ambert
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf (pour la dorure)
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 filet d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Préparer la pâte

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Piquer légèrement toute la surface avec une fourchette en laissant un bord d'environ 1 cm intact. Badigeonner ce bord avec le jaune d'oeuf pour obtenir une belle dorure.

Enfourner la pâte à vide pendant 6-7 minutes pour qu'elle commence à précuire. La sortir du four (elle ne doit pas être complètement cuite).

Préparer la garniture

Pendant ce temps, laver soigneusement les asperges et couper la partie dure de la base (environ 2-3 cm). Les couper en deux dans la longueur.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche, l'oeuf entier et la moutarde à l'ancienne. Assaisonner avec un peu de poivre du moulin.

Monter la tarte

Étaler cette préparation sur la pâte précuite en laissant le bord libre.

Disposer harmonieusement les demi-asperges sur la tarte. Parsemer légèrement de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Répartir la Fourme d'Ambert émietlée ou en petits morceaux sur le dessus des asperges. Ajouter un filet de miel sur le fromage et terminer par un léger filet d'huile d'olive.

Cuisson finale

Enfourner à 180°C pendant 18-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les asperges tendres. Vérifier la cuisson des asperges en piquant avec la pointe d'un couteau, elles doivent être tendres mais pas molles. Laisser tiédir 5 minutes avant de servir pour que les saveurs se développent pleinement. Servir tiède avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette légère au citron.





CARPACCIO DE COURGETTE, FOURME D'AMBERT ET PIGNONS DE PIN

 4 personnes

 Préparation : 10 mn

INGRÉDIENTS

- 2 petites courgettes
- 80 g de Fourme d'Ambert
- 30 g de pignons de pin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- Poivre

PRÉPARATION

Laver et couper les courgettes en fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un économe.

Disposer les lamelles de courgettes en rosace sur les assiettes.

Faire griller à sec les pignons de pin dans une poêle jusqu'à légère coloration.

Émietter la Fourme d'Ambert en petits morceaux.

Verser un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Répartir la Fourme d'Ambert et les pignons de pin sur le carpaccio.

Parsemer de basilic ciselé et servir frais.





CAROTTES RÔTIES, CRUMBLE DE FOURME D'AMBERT, NOISETTES & CRÈME AU YAOURT

 4 personnes

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : 35 mn

INGRÉDIENTS

- 12 carottes fanes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de miel
- Sel, poivre

Crumble Fourme d'Ambert & noisettes

- 50 g de Fourme d'Ambert
- 40 g de poudre de noisette
- 40 g de farine
- 30 g de beurre froid

Crème au yaourt

- 150 g de yaourt grec ou labneh
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Préparer les carottes

Préchauffer le four à 210°C.
Éplucher les carottes. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, arroser d'huile d'olive, ajouter le miel, le sel et le poivre. Mélanger et enfourner 30 à 35 min en retournant à mi-cuisson.

Préparer le crumble

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre de noisettes et le beurre coupé en petits morceaux. Travailler du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.

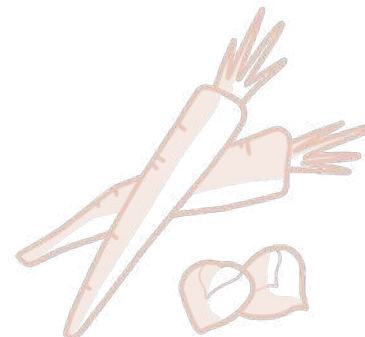
Ajouter la Fourme d'Ambert émietlée et mélanger rapidement.

Étaler sur une plaque et enfourner 10 min à 180°C jusqu'à ce que le crumble soit doré. Laisser refroidir sur la plaque.

Préparer la crème au yaourt

Mélanger le yaourt, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Déposer une cuillerée de crème au yaourt au fond de l'assiette.

Disposer les carottes rôties par-dessus. Parsemer le crumble de Fourme d'Ambert. Servir aussitôt.





TARTIFLETTE REVISITÉE AU BUTTERNUT & FOURME D'AMBERT

 4 personnes

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 60 mn

INGRÉDIENTS

- 1/2 butternut
- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 200 g de Fourme d'Ambert
- 15 cl de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc sec
- Poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Peler et couper le butternut & les pommes de terre en petits cubes. Les faire revenir dans une poêle séparément (le butternut cuit plus vite) avec un peu d'huile jusqu'à qu'ils soient fondants.

Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver.

Faire revenir l'oignon émincé et cuire 5 min.

Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire 2 min.

Dans un plat à gratin, alterner couches de pommes de terre, de butternut, de lardons et d'oignons.

Poivrer et ajouter la crème fraîche.

Couper la Fourme d'Ambert en tranches et les disposer sur le dessus. Enfourner 15 min jusqu'à ce que le dessus soit gratiné et les légumes fondants.





VOL-AU-VENT À LA FOURME D'AMBERT ET AUX MORILLES



4 personnes



Préparation : 30 mn



Cuisson : 25 mn

INGRÉDIENTS

- 4 vol-au-vent feuilletés prêts à garnir
- 150 g de Fourme d'Ambert
- 200 g de morilles fraîches ou 50 g de morilles séchées
- 40 cl de crème liquide entière
- 15 cl de bouillon de volaille
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Préparer les morilles :

Si elles sont séchées, les réhydrater dans de l'eau tiède pendant 20 minutes, puis les égoutter et filtrer l'eau.

Si elles sont fraîches, les nettoyer soigneusement sous l'eau froide et les sécher.

Cuire la garniture :

Émincer l'échalote. Faire fondre le beurre avec l'huile dans une poêle.

Faire revenir l'échalote à feu doux pendant 2 minutes. Ajouter les morilles et les faire sauter 5 minutes. Saupoudrer de farine et mélanger.

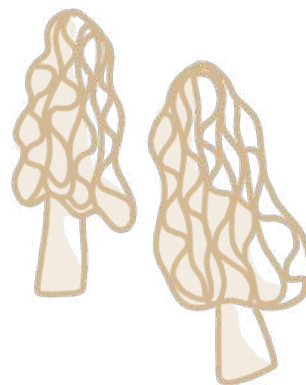
Verser le bouillon de volaille et laisser réduire 5 minutes. Ajouter la crème et laisser épaissir à feu doux pendant 5 minutes.

Incorporer la Fourme d'Ambert en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'elle fonde.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Réchauffer les vol-au-vent au four à 180°C pendant 5 minutes.

Les remplir de la préparation aux morilles et servir immédiatement.





RAVIOLES OUVERTES À LA FOURME D'AMBERT ET AU FOIE GRAS, BOUILLON DE VOLAILLE À LA TRUFFE

 4 personnes

 Préparation : 30 mn

 Cuisson : 15 mn

INGRÉDIENTS

Ravioles

- 4 feuilles à lasagne fraîches
- 100 g de Fourme d'Ambert
- 120 g de foie gras frais de canard
- 1 poire williams bien mûre
- 1 c. à café de fleur de sel
- 1 pincée de poivre blanc
- 1 c. à soupe de miel d'acacia

Bouillon

- 50 cl de bouillon de volaille maison ou de qualité
- 1 c. à café de sauce soja
- 5 g de truffe fraîche ou quelques gouttes d'huile de truffe
- 1 échalote finement ciselée
- 1 c. à soupe de vin blanc sec

Dressage

- Quelques pousses d'herbes fraîches (cerfeuil, shiso...)
- Quelques copeaux de truffe (optionnel)
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Préparer le bouillon

Faire suer l'échalote ciselée dans une casserole avec une goutte d'huile. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon de volaille et faire chauffer à feu doux. Incorporer la sauce soja et laisser infuser les lamelles de truffe (ou l'huile de truffe) hors du feu pendant 5 minutes.

Préparer les ravioles

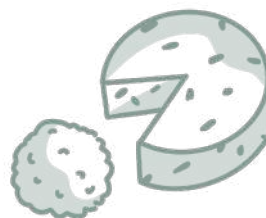
Cuire pendant 4 min les feuilles de lasagne à l'eau bouillante salée (attention à ne pas trop les cuire car elles termineront leur cuisson au contact du bouillon chaud), égoutter puis couper-les en deux pour obtenir des carrés.

Découper la Fourme d'Ambert en fines tranches et réserver. Peler la poire et la couper en brunoise fine. Dans une petite poêle, faire caraméliser la brunoise de poire avec le miel pendant 2-3 minutes jusqu'à obtenir une légère coloration dorée. Réserver. Sortir le foie gras frais du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Le couper en 4 escalopes d'environ 30g chacune. Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre blanc.

Finition et dressage

Juste avant de servir, dans une poêle bien chaude, saisir les escalopes de foie gras 30 secondes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Réserver sur du papier absorbant.

Dans une assiette creuse chaude, déposer un carré de lasagne, puis poser délicatement une escalope de foie gras poêlé par-dessus, puis une tranche de Fourme d'Ambert. Disposer une cuillère de brunoise de poire caramélisée et couvrir avec une deuxième feuille de lasagne. Verser doucement le bouillon chaud autour des ravioles (la chaleur fera légèrement fondre la Fourme d'Ambert). Ajouter quelques pousses d'herbes fraîches et des copeaux de truffe. Poivrer légèrement et servir immédiatement.





FOURME D'AMBERT AU JURANÇON

 8 personnes

 Préparation : 15 mn

 Repos : 8h

INGRÉDIENTS

- 1/2 Fourme d'Ambert
- 250 ml de vin blanc Jurançon doux
- Quelques noix ou fruits secs pour accompagner (facultatif)

PRÉPARATION

Évider une demi Fourme d'Ambert délicatement à l'aide d'un couteau et d'une cuillère.

Attention à ne pas endommager la croûte.
Dans un saladier, mélanger à la fourchette le cœur de la fourme avec le Jurançon

Replacer la préparation dans sa croûte d'origine.
Couvrir et laisser macérer au frais au moins une nuit.

Au moment de servir, ajouter quelques fruits secs dessus et servir avec des pains aux céréales.





AOP FOURME D'AMBERT



fourme-ambert.com



Conception : Agence Qui Plus Est - Crédits photo L. Combe, P. Artige, S. Alphonsine, S. Perez
 Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

