

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



LIVRET RECETTES

PAS à **PAS...**

volume 4

AOP
**FOURME
D'AMBERT**

La douceur créative



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...



Tous les parfums d'un terroir...

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. 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).

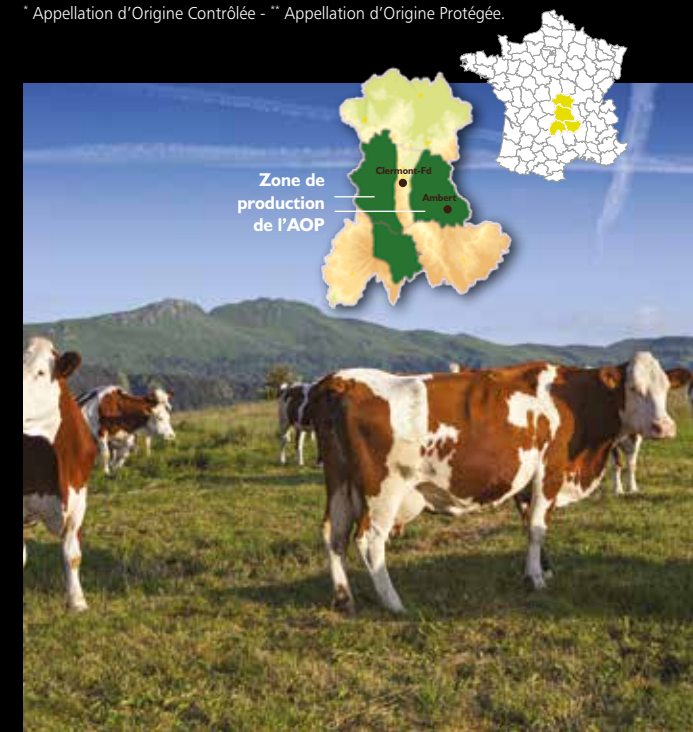
Les conditions de production, de l'alimentation des animaux à l'affinage des fromages, sont fixées dans un cahier des charges contrôlé de façon indépendante. Les vaches doivent notamment pâturer un minimum de 150 jours par an ! Et l'hiver, le fourrage qu'elles reçoivent provient exclusivement de la zone d'appellation. À noter l'interdiction d'utiliser les OGM et l'huile de Palme pour l'alimentation des animaux.

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

**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 5 800 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 1 000 producteurs de lait
- 8 producteurs fermiers
- 6 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Les **CONSEILS** de mon **crémier-fromager**

L'AOP Fourme d'Ambert, comment la choisir ?

Elle peut vous être proposée en 1/2 fourme, que vous présenterez à vos invités en fromage unique sur un plateau, accompagnée de quelques poires en dégustation. Vous pouvez également l'acheter en parts, mais vous pourrez également la trouver entière présentée debout dans son costume léger gris bleuté. Son cœur doit révéler une pâte ivoire au persillage bien développé et assez régulier. Au toucher, la Fourme d'Ambert doit se révéler souple et dégager une douce odeur subtile de sous-bois.

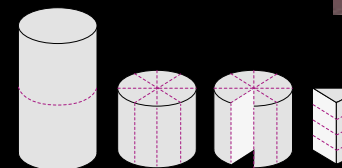
Comment la conserver ?

La Fourme d'Ambert AOP se conserve idéalement quelques jours au frais dans son papier d'origine. Si vous la choisissez un peu jeune, vous pourrez la laisser s'affiner plusieurs jours, voire quelques semaines dans le bas de votre réfrigérateur. Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante au moins une heure avant la dégustation.

Comment la présenter et la découper ?

Si elle peut être servie debout (entière ou en 1/2), la Fourme d'Ambert est généralement découpée et vendue en rondelles.

Il vous suffit alors de la déguster en découpant des portions, comme dans un camembert.



Comment la déguster ?

Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût doux tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus. **C'est toute cette douceur** qui lui permet de s'accommoder à tous les moments clefs du repas. Elle trouvera naturellement sa place sur un beau plateau de fromages mais pourra également s'associer dans de nombreux mets salés ou sucrés.

Accord mets et vins

- **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 rafraichissante l'accompagneront divinement bien (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 ou même bananes !) ou des chutneys de mangue.

Suggestion de plateau de fromages

Pour un plateau complet des plus harmonieux, associez la Fourme d'Ambert avec d'autres fromages AOP de la région Auvergne : que ce soit le Saint-Nectaire, le Cantal, le Salers ou encore le Bleu d'Auvergne à la saveur plus corsée. C'est ce que nous appelons un plateau de région ! Il existe de multiples possibilités de plateaux de fromages à thèmes : demandez conseil à votre crémier-fromager et laissez parler votre imagination !



Zoom

Comment **APLATER** la Fourme d'Ambert ?

Adapté au geste ancestral de découpe de la Fourme, le couteau **LE THIERS®** créé par Chambriard, marie avec élégance et sobriété, le savoir-faire de la coutellerie à la noblesse de cette pâte persillée. Alliance parfaite du beau et du bon...

Ce couteau **LE THIERS®**, permet d'aplayer la Fourme d'Ambert et de la découper de manière très simple. Découvrez la vidéo de démonstration en flashant le code ci-dessous ou sur le site internet de la Fourme : www.fourme-ambert.com





Bonbons à la Fourme d'Ambert



- 250 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 1 cuillère à soupe de crème entière d'Auvergne
- 150 g de pain d'épices
- 100 g de Speculoos
- 30 g de noisettes
- 30 g d'abricots secs
- 20 g de raisins secs blonds

À la fourchette, écraser l'AOP Fourme d'Ambert grossièrement. Dans un bol, mélanger la Fourme écrasée avec la crème entière. Réserver.

Hacher grossièrement les fruits secs (raisins, abricots, noisettes) à l'aide d'un hachoir. Disposer les tranches de pain d'épices

sur du papier sulfurisé et les enfourner 5-6 minutes à 190°C. Sortir du four, laisser refroidir, puis les réduire en poudre fine dans un robot.

Réduire les speculoos en poudre fine dans un robot. Dans un bol, mélanger ensemble l'AOP Fourme d'Ambert et les fruits secs.

Former des petites boules avec les mains, puis les rouler dans l'une des poudres ou dans un mélange de pain d'épices Speculoos.





Gnocchis de butternut à la Fourme d'Ambert



- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 300 g de courge Butternut
- 70 g de farine
- 70 g de féculé de pomme de terre (ou farine)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 2-3 branches de sauge frais
- 1 pincée de noix de muscade
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C. Préparer les gnocchis : Éplucher la courge butternut. Dans un plat allant au four, déposer la courge butternut et laisser rôtir et cuire pendant 15 minutes. Sortir du four, laisser refroidir, puis la mixer en purée. Dans un bol, mélanger la purée de courge avec la Fourme d'Ambert écrasée, les jaunes d'œufs, la farine, la féculé de pomme de terre et la muscade. Pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène

(rajouter un peu de farine si besoin). Diviser la boule en 4 portions et rouler chaque portion en un long boudin de 2 cm de diamètre environ. Couper ensuite les boudins en morceaux, puis façonner chaque petit morceau de pâte pour leur donner une forme légèrement allongée. Rouler ensuite chaque morceau sur le dos d'une fourchette pour le marquer. Dans une casserole d'eau

bouillante salée, plonger les gnocchis. Les sortir de l'eau lorsqu'ils remontent à la surface - environ 4 minutes - les égoutter et réserver avec un filet d'huile pour qu'ils ne collent pas ensemble. Dans une grande poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive, faire dorer les gnocchis, puis ajouter la sauge. Saler et poivrer. Servir chaud avec des petits dés d'AOP Fourme d'Ambert.



Croquettes de cabillaud à la Fourme d'Ambert

4 

- 120 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 260 g de cabillaud frais
- 3 pommes de terre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 50 g de chapelure
- Sel, poivre

Couper le cabillaud en petits morceaux.

Couper grossièrement l'AOP Fourme d'Ambert.

Faire cuire les pommes de terre soit à l'eau, soit à la vapeur, puis les écraser grossièrement à l'aide d'un presse-purée.

Dans un bol, mélanger les pommes de terre écrasées, le cabillaud, l'AOP Fourme

d'Ambert, le persil et un œuf entier. Poivrer et saler.

Prélever des petites quantités de préparation et former des petites boules en les roulant entre les mains légèrement humides.

Battre l'œuf restant dans un bol. Passer chaque boule de préparation dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

Faire frire dans de l'huile bien chaude jusqu'à ce que les croquettes soient bien dorées. Disposer sur du papier absorbant. Servir chaud.



Pull appart Bread, Fourme d'Ambert, ail et jambon d'Auvergne

4

Pour la garniture :

- 150 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 gousses d'ail
- 80 g de jambon d'Auvergne en fines tranches
- 70 g de beurre en morceaux
- 1 bouquet de basilic frais

Pour la pâte :

- 375 g de farine T45
- 14 g de levure boulangère sèche
- 22 cl d'eau tiède
- 7 g de sel
- 10 g de sucre
- 60 g de beurre froid en morceaux
- 1 œuf

Préparer la pâte :

Délayer la levure boulangère dans l'eau tiède et laisser reposer 10 mn. Dans le bol d'un robot, déposer la farine, le sel, le sucre, l'œuf et ajouter la levure. Pétrir 5 mn à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte décolle des parois du bol. Incorporer ensuite le beurre froid en morceaux au fur et à mesure jusqu'à incorporation totale en augmentant la vitesse du robot. Couvrir le bol d'un linge humide propre et laisser

reposer au chaud pendant 2 h.

Préparation de la garniture :

Dans le bol d'un robot mixeur, déposer le beurre, l'ail et le basilic. Mixer le tout. Découper la Fourme d'Ambert en cubes. Dégazer le pâton en travaillant à la main pendant 5 mn sur une surface farinée. Puis abaisser le pâton en un grand rectangle à l'aide d'un rouleau pâtissier. Étaler le beurre à l'ail / basilic sur la pâte, parsemer les cubes d'AOP Fourme d'Ambert.

À l'aide d'un couteau, découper 12 carrés de pâte de même taille.

Dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé, placer les carrés de pâte un à un à la verticale. Superposer côte à côte chaque carré sans trop les serrer.

Laisser lever dans le moule 30 mn dans un endroit chaud. Puis enfourner pendant 25 mn dans un four préchauffé à 180°C. Servir tiède.



Salade colorée, crevettes grillées et chips de Fourme d'Ambert



- 150 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 belle pomme rouge
- 1 grenade
- 50 g de radis rose en rondelles
- 30 g de noix
- 100 g de crevettes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde en grain
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de miel des Combrailles
- 1/2 cuillère à café d'ail haché
- Sel, poivre

Pré-chauffer le four à 140°C. Hacher grossièrement l'AOP Fourme d'Ambert. Découper de très fines tranches d'AOP Fourme d'Ambert et les placer entre deux feuilles de papier sulfurisé. Aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis enfourner à 140°C pendant 1h.

Pendant ce temps, préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre

balsamique, la moutarde, le miel, l'ail, le sel et le poivre. Réserver. Détailler la pomme en fines lamelles. Égrainer la grenade. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les crevettes avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Sortir l'AOP Fourme d'Ambert du four et laisser refroidir 2-3 mn.

À l'aide d'un emporte-pièce, découper des chips de fourme. Dans une assiette, disposer les jeunes pousses d'épinards, les rondelles de radis, les lamelles de pomme, les graines de grenade, les cerneaux de noix, les crevettes grillées. Décorer de chips d'AOP Fourme d'Ambert et servir avec la vinaigrette.



Verrines à la mangue et à la Fourme d'Ambert



- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 60 ml de crème fleurette
- 1 mangue mûre
- 5 petits biscuits sablés
- Une poignée de noisettes grillées non salées
- Quelques feuilles de menthe en décoration

Détailler l'AOP Fourme d'Ambert en petits cubes. Mélanger l'AOP Fourme d'Ambert et la crème fleurette dans un bol, puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur à main. Réserver au réfrigérateur.

Écraser ensuite grossièrement les noisettes puis les sablés. Éplucher la mangue et, à l'aide d'une cuillère parisienne, faire des petites billes de mangue. Commencer le montage en déposant au fond des verrines

les sablés écrasés, puis la crème à l'AOP Fourme d'Ambert. Terminer par des billes de mangues, des noisettes et décorer de feuilles de menthe.



Makis de volaille à la Fourme d'Ambert et sa chantilly Fourme



Pour les makis :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 4 blancs de poulet
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 feuilles d'algue nori
- 1 filet d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Pousses de radis
- Sel et poivre

Pour la sauce à la fourme d'Ambert :

- 30 g de Fourme d'Ambert
- 20 cl de crème liquide

Pour la chantilly à la Fourme d'Ambert :

- 25 g de Fourme d'Ambert
- 10 cl de crème liquide

Ouvrir les blancs de poulet en portefeuille. Les envelopper dans du film alimentaire puis les aplatir uniformément à l'aide d'un grand couteau. Tailler les poivrons en fine julienne puis les faire revenir 3 mn dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Tailler les feuilles de nori en rectangle de façon à ce qu'elles recouvrent entièrement chaque blanc de volaille.

Sur du papier film, placer à plat un blanc de volaille ouvert assaisonné de sel et poivre. Disposer la feuille de nori puis une cuillère à café de la julienne de légumes. Ajouter

quelques tranches fines de Fourme d'Ambert. Rouler le blanc de poulet sur la farce en serrant bien afin d'obtenir une ballottine en cylindre uniforme. S'aider avec le film alimentaire en dessous de la volaille. En tenant les extrémités du film alimentaire, rouler la ballottine sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Répéter l'opération pour toutes les ballottines. Faire un nœud à chaque extrémité. Cuire les ballottines au four vapeur environ 8 mn (ou 18 mn de cuisson vapeur). Égoutter et réserver au chaud.

Mettre la crème liquide dans une petite casserole et y ajouter la Fourme d'Ambert coupée en morceaux. Faire fondre à feu doux jusqu'à obtenir une sauce. Poivrer.

Monter la crème liquide avec la Fourme d'Ambert émiettée, jusqu'à obtenir une chantilly. Défaire les ballottines, éponger avec du papier absorbant. Tailler les ballottines en rondelles comme des makis. Présenter les makis de volaille en les décorant avec la chantilly et les pousses de radis. Arroser de sauce à la Fourme d'Ambert et servir aussitôt.

AOP

FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Découvrez toutes nos idées recettes sur

www.fourme-ambert.com

Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

04 73 98 69 49

contact@fourme-ambert.com

FourmeAmbert



 AOP
FOURME
D'AMBERT



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Conception : www.quiplusest.com - Crédits photos : S. Alphonsine, L. Combe, P. Soissons, N. Villon - Recette dernière de couverture : C. Foulquier