

Par Blandine Vié

Fourme d'Ambert, le plus doux des bleus

Son caractère nettement affirmé, mais pas trop puissant, n'écrase pas les saveurs. Au contraire, il les exalte... En cuisine, sa pâte persillée, très liante, est appréciée dans la préparation de nombreuses sauces.

Fabriquée depuis plus d'un millénaire dans les monts du Forez en Auvergne, la fourme d'Ambert bénéficie d'une Appellation d'origine contrôlée depuis 1972 et du label européen "AOP" (voir page suivante). Sa zone de production s'étend aux départements du Puy-de-Dôme, du Cantal et de la Loire, sur des hauteurs comprises entre 600 et 1 600 m. La légende raconte que les Arvernes en mangeaient déjà au temps de la bataille de Gergovie et que les druides l'utilisaient pour célébrer leur culte à Pierre-sur-Haute (le point culminant des monts du Forez). Et si l'on devait ne pas croire ces belles histoires, l'architecture atteste de son ancienneté, puisqu'on a retrouvé des pierres d'imaux – représentant saucisson, œufs et fourme – sur l'église du VIII^e siècle de La Chaulme (Puy-de-Dôme). Dix siècles plus tard, la fourme d'Ambert a même fait office de monnaie d'échange pour la location de "jasseries". Dans ces fermes qui tenaient lieu d'habitation, d'étable et de fromagerie, femmes et enfants fabriquaient le fromage en été, tandis que les hommes restaient dans la vallée pour assurer les travaux de culture.

SA FABRICATION

- La fourme d'Ambert, qui se présente sous forme d'un cylindre de 13 cm de diamètre et de 19 cm de hauteur, nécessite de 18 à 19 litres de lait. Ce lait estensemencé avec *Penicillium roqueforti* (à l'origine de la couleur bleue au cœur du fromage), puis emprésuré pour obtenir du caillé.
- Celui-ci est découpé en cubes, brassés selon une technique qui permet de protéger chaque grain de caillé d'une fine pellicule pour former des ouvertures naturelles dans la pâte. Le fromage est alors moulé, puis égoutté 24 h. Ensuite, le salage se fait généralement à sec ou, parfois, par immersion dans la saumure. La fourme est alors piquée, transpercée par les fines aiguilles d'une machine, afin de l'aérer et de permettre au bleu de se développer pendant l'affinage d'une durée de 28 jours au minimum.
- Tout au long de cette étape, la fourme est retournée et frottée pour aider à la formation de sa croûte grisâtre naturellement sèche, dite "fleurie" (légèrement duveteuse). De couleur blanche à crème, de texture souple, sa pâte présente des ouvertures régulières, un persillage allant du bleu au vert. Son taux de matière grasse s'élève à 27 %.

L. COMBES - SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA FOURME D'AMBERT

LES BONS ACCORDS

QUEL PAIN ? On préférera un pain de campagne, pas trop bis, dont les tranches peuvent être légèrement grillées ou, pourquoi pas, un pain aux raisins ? Avec un peu d'audace, on peut déguster la fourme d'Ambert accompagnée d'un pain brioché légèrement toasté.

QUEL VIN ? Comme toutes les pâtes persillées, la fourme d'Ambert s'accorde bien avec les vins doux naturels. Toutefois, sa douceur appelle les vins ambrés ou tuilés dont la rondeur s'harmonise mieux avec son onctuosité, sans la dominer.

Ces deux rivesaltes la flattent subtilement.

- Rivesaltes tuilé 1990, Domaine Cazes, 10 € env. la bouteille.
 - Rivesaltes ambré 2002, Héritage du temps de Singla, 19 € env. la bouteille départ cave.
- Autre choix pertinent : un pinot gris d'Alsace qui, outre son charme et son élégance, apportera aussi une note de fraîcheur au fromage.
- Pinot gris 2007, Clos des Amandiers Pfaffenheim, 10 € env. la bouteille.

Mais, comme toujours, un rouge fruité contentera un grand nombre d'amateurs.

À quels prix ?

Ce fromage se prête très bien à la découpe, il est ainsi fréquemment vendu débité en tranches. Comptez entre 10 et 13 €/kg env.



SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA FOURME D'AMBERT - L. COMBES - CHESSOUS - SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA FOURME D'AMBERT



Mille-feuille de légumes

Préparation : 25 min
Cuisson : 50 min

Pour 6 personnes

❖ 250 g de fourme d'Ambert
❖ 6 tranches de brioche
❖ 50 g de lentilles vertes
du Puy ❖ 6 tranches d'une
grosse tomate ❖ 20 cl d'huile
d'olive ❖ 15 cl de crème liquide
(fleurette ou UHT) ❖ 6 tranches
d'aubergine ❖ sel ❖ poivre

1. Versez les lentilles dans une casserole d'eau froide, et faites-les cuire 25 min. Égouttez-les.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et disposez-y les tranches d'aubergine. Elles devront cuire sur leurs deux faces. Salez, poivrez, égouttez puis réservez.

3. Poêlez rapidement les tranches de tomate dans la même poêle, des deux côtés. Salez, poivrez et réservez.
4. Toastez légèrement les tranches de brioche au grille-pain.
5. Fouettez la crème.
6. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
7. Disposez toutes les tranches de brioche côte à côte dans un plat à gratin.
8. Répartissez la crème fouettée par-dessus, parsemez de lentilles.
9. Disposez ensuite une tranche d'aubergine, puis de tomate.
10. Enfin, parsemez d'une belle tranche de fourme d'Ambert (sans croûte) de 3 à 4 mm d'épaisseur.
11. Enfourez à mi-hauteur et faites cuire le mille-feuille 8 min.
12. Servez au sortir du four.

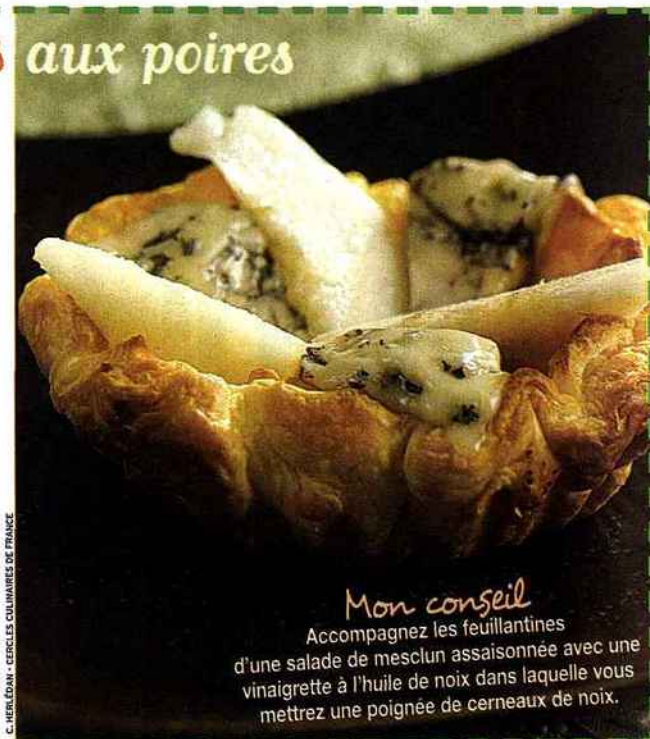
Feuillantines aux poires

Préparation : 20 min **Cuisson : 30 min**

Pour 4 personnes

❖ 250 g de pâte feuilletée ❖ 100 g de fourme d'Ambert
❖ 2 poires ❖ 1/2 citron ❖ 250 g de sucre en poudre

1. Dans une casserole, préparez un sirop avec le sucre et 50 cl d'eau. Portez à petite ébullition jusqu'à consistance sirupeuse, sans laisser colorer.
2. Lavez les poires. Pelez-les en réservant les peaux que vous jetez dans le sirop. Citronnez les poires pour les empêcher de noircir. Plongez-les également dans le sirop et faites-les pocher jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
3. Découpez la pâte feuilletée en quatre disques de 10 cm de diamètre. Piquez-les avec les dents d'une fourchette. Déposez-les sur une plaque antiadhésive.
4. Coupez la fourme en petits dés en ayant préalablement retiré la croûte. Répartissez les dés sur la pâte.
5. Égouttez les poires, coupez-les en deux, puis épépinez-les et tranchez-les en fines lamelles. Disposez-les en rosace de façon qu'elles recouvrent tout le fromage.
6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
7. Enfourez les feuillantines à mi-hauteur et faites-les cuire de 12 à 15 min.
8. Servez au sortir du four.



Mon conseil

Accompagnez les feuillantines d'une salade de mesclun assaisonnée avec une vinaigrette à l'huile de noix dans laquelle vous mettez une poignée de cerneaux de noix.

Vous avez dit AOP ?

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration s'effectuent dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu. Depuis mai, les fromages AOC d'Auvergne, cantal, saint-nectaire, fourme d'Ambert, salers ou bleu ont rejoint cette famille européenne. Site : www.fromages-aop-auvergne.com



Dans Rustica n° 2079 du 28 octobre : le reblochon de Savoie

