

CANTAL - SAINT-NECTAIRE - FOURME D'AMBERT - BLEU D'Auvergne - SALERS

# guide de recettes et de dégustation



CANTAL  
SAINT NECTAIRE  
FOURME D'AMBERT  
BLEU D'Auvergne  
SALERS

FROMAGES A.O.P  
D'Auvergne



Des fromages de terroir  
pour des recettes

**INVENTIVES**  
**et GOURMANDES**

Cantal

Fourme  
d'Ambert

Bleu  
d'Auvergne

Saint  
Nectaire

**CANTAL JEUNE,  
ENTRE-DEUX  
OU VIEUX**

Saveur douce ou  
puissante selon  
l'affinage

**FOURME D'AMBERT**

Tendresse, douceur  
et subtilité

**SAINT-NECTAIRE**

Onctueux avec  
un petit goût  
de noisette

**SALE**

Corsé



Salers

En Auvergne, montagne volcanique aux paysages emblématiques, la nature préservée accueille une biodiversité d'une richesse remarquable. Les femmes et les hommes, acteurs d'un développement durable, ont perpétué les savoir-faire ancestraux garantissant ainsi des fromages d'une qualité exceptionnelle.

Nos cinq fromages AOP d'Auvergne se jouent des idées reçues pour créer des accords somptueux de saveurs inédites. Découvrez nos idées recettes pour les déguster à tous les moments de la journée, du brunch au plateau télé !

RS

é, épicé, fleuri

## BLEU D'Auvergne

Souplesse et puissance de l'arôme

Notre

# CONSEIL :

sortez le **fromage**

DU RÉFRIGÉRATEUR AU MOINS 30 MIN  
AVANT DE LE DÉGUSTER.



**Le Cantal** avec ou sans sa croûte, selon vos goûts ! Sa texture unique est très étonnante. Tout d'abord ferme, elle devient immédiatement fondante dans la bouche. Son goût lactique (Cantal Jeune) s'enrichit pour devenir intense et persistant (Cantal Entre Deux ou Cantal Vieux).

**Le Saint-Nectaire**, en retirant la croûte, offre une palette extrêmement variée d'un goût très doux (Saint-Nectaire Laitier) ou plus riche (Saint-Nectaire Fermier), développé par une texture très souple qui enrobe le palais de ses saveurs issues des prairies fleuries d'Auvergne.

**La Fourme d'Ambert** dans sa robe couleur granit, à couper en rondelles, est le plus doux des bleus : un goût subtil tout en délicatesse qui laisse transparaître des notes parfumées.

**Le Bleu d'Auvergne** : quel délice que cette texture onctueuse qui tapisse le palais, alliée à la puissance de ses arômes !

**Le Salers** exhale toutes les odeurs des estives : il offre un goût singulier, corsé, épicé et fruité, avec une large palette d'arômes.

# Avec **QUEL VIN ?**

**PRÉAMBULE À RETENIR : VIN & FROMAGE DOIVENT AVOIR LA MÊME FORCE. PAS QUESTION QUE L'UN NE DOMINE L'AUTRE. VOUS DEVEZ DÉCOUVRIR D'AUTRES SAVEURS EN LES MARIANT...**

Avec un Cantal, un Salers ou une pâte persillée – Bleu d'Auvergne ou Fourme d'Ambert, étonnez-vous... et goûtez l'alliance avec un blanc moelleux (Coteaux-du-layon ou jurançon). Très séduisant.

Avec un Saint-Nectaire, le rouge sera à son aise : un rouge aux tanins souples (Gamay, Pinot noir), léger pour aller avec un Laitier, plus charpenté pour un Fermier.

## **JOUEZ LA CARTE DE L'Auvergne !**

Les vins Côte d'Auvergne viennent d'obtenir leurs lettres de noblesse en accédant à l'AOC. Avez-vous déjà testé d'associer les tempéraments volcaniques des vins et fromages AOP de notre région ?

## **ET ENCORE ?**

Mariez-les sans complexe avec d'autres produits : pommes, noix, myrtilles, framboises... Osez le salé/sucré : miel, chutney de mangue, confits d'oignons, de poivrons, gelées de fleurs... fines lamelles de foie gras. Et avez-vous déjà servi de la Fourme d'Ambert ou du Bleu d'Auvergne sur un pain d'épices ?

BRUNCH



## Oeuf benedicté

### au ST-NECTAIRE

#### Ingrédients :

- Pour 4 personnes
- 8 tranches de St-Nectaire
- 4 muffins anglais
- 8 oeufs
- sel, poivre
- 1 cuill. à soupe de vinaigre de vin blanc
- quelques brins de ciboulette

**Préparation :** Préchauffez le four à 180°C. Coupez le St-Nectaire en fines tranches. Coupez les muffins en deux et déposez une tranche fine de St-Nectaire sur chaque moitié de muffin ; mettez-les au four pour 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Faites pocher les oeufs 3 à 4 minutes dans de l'eau vinaigrée frémissante. Sur chaque demi-muffin avec le St-Nectaire fondu, déposez un oeuf poché et parsemez de ciboulette ciselée. Servez chaud.

# Tartine

de **CANTAL JEUNE** fondu



## Ingédients :

- Pour 4 tartines
- 8 tranches fines de Cantal Jeune
- 4 tranches de pain de campagne assez épaisses
- 1 pomme boskoop
- 4 figes fraîches
- 20 g de noisettes hachées

**Préparation :** Préchauffez votre four à 200°C. Lavez la pomme, évidez-la puis coupez-la en tranches fines en gardant la peau. Coupez les figes en deux. Disposez les tranches de pomme sur chaque tartine puis les figes coupées. Ajoutez les noisettes hachées et posez les tranches de Cantal. Enfournez pour 5 minutes environ, le pain doit être doré et le fromage fondu.

## DEGUSTER LE CANTAL

Selon son affinage, il procure des sensations différentes. Une saveur douce, fraîche et lactée se cache sous la fine croûte grise blanche d'un Cantal Jeune après 30 à 60 jours d'affinage. De 90 à 210 jours, il prend le nom d'Entre Deux avec une robe dorée au goût plus épanoui. Après 240 jours, on parle de Cantal Vieux au goût de terroir, aux notes puissantes, épicées et intenses.





**Ingrédients :**

- 250 g de Salers
- 150 g de saucisse sèche d'Auvergne
- 8 tomates cerises
- 2 tranches de jambon d'Auvergne
- 8 pruneaux dénoyautés
- 1 boudin blanc
- 1 pomme reinette
- 20 cl de cidre brut
- 100 g de miel

**Méli mélo**  
de brochettes  
au **SALERS**

**Préparation :** Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le Salers en gros cubes, répartis en 3 tiers, et la saucisse en gros dés. Réalisez, à l'aide de piques en bois, 8 brochettes en intercalant le tiers du fromage, la saucisse sèche et les tomates, puis réservez au frais. Découpez le jambon en 8 parts, piquez un tiers du Salers, le jambon et les pruneaux et faire 8 autres brochettes. Confectionnez une troisième série avec le dernier tiers de Salers, le boudin et la pomme taillée en dés. Faites fondre le miel dans une casserole, versez le cidre, portez à ébullition, fouettez pendant 2 min et réservez en saucière. Enfournez 2 min les séries de brochettes au jambon et celles au boudin. Servez les 3 séries arrosées de sauce au miel en apéritif.



# Jambon d'Auvergne

et magret aux abricots moelleux, noix

et **ST-NECTAIRE**



## Ingrédients :

Pour une vingtaine  
de bouchées

- 50 g de St Nectaire
- 6 tranches de jambon d'Auvergne
- 12 tranches de chiffonnade de magret de canard
- une quinzaine de cerneaux de noix
- une quinzaine d'abricots moelleux

**Préparation :** Coupez les tranches de jambon en deux dans la longueur afin d'obtenir une bande; coupez les abricots en deux et détaillez le fromage petits morceaux. Posez sur chaque tranche de jambon 1/2 abricot moelleux, 1/2 cerneau de noix, un morceau de fromage. Roulez le jambon autour du fromage et fermez avec un pic. Faites la même chose avec la chiffonnade de magret.



## DEGUSTER LE SAINT-NECTAIRE

Il faut différencier le St-Nectaire Fermier du St-Nectaire Laitier. Le Fermier, toujours au lait cru, fabriqué avec le lait d'un seul troupeau, développe une saveur de sous bois et de noisettes tandis que le Laitier, souvent au lait pasteurisé, est plus doux.



LE GÔTER



### Ingrédients :

- Pour une douzaine de madeleines
- 100 g de Bleu d'Auvergne
- 120 g de farine
- 4 cuill. à soupe d'huile
- 2 oeufs
- 1 cuil. à café de levure chimique
- poivre
- 10g de beurre (pour le moule)

# Madeleines

## au BLEU D'AUVERGNE

**Préparation :** Préchauffez votre four à 200° C. Mélangez délicatement la farine, la levure, les oeufs, l'huile. Ajoutez le fromage émiétté. Poivrez mais ne salez pas car le fromage l'est déjà. Beurrez des moules à madeleines et remplissez-les aux 3/4. Enfourez pour 8 minutes. Les madeleines doivent rester claires.

# Tartes fines

## poires et FOURME D'AMBERT

**Préparation :** Préchauffez votre four à 180°C.  
A l'aide d'un petit bol, détaillez 8 disques de pâte feuilletée.

Sur la plaque du four, posez une feuille de papier sulfurisé puis les disques. Recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé et d'une seconde plaque pour éviter que la pâte feuilletée ne gonfle.

Faites cuire environ 15 min.  
Pelez puis émincez les poires. Recouvrez la pâte feuilletée comme une tarte et ajoutez une petite cuillère à café de miel, puis des copeaux de Fourme d'Ambert.

Faites cuire 5 à 10 minutes à 180°C.  
Vous pouvez ajouter des éclats de noisette, voire même un filet de chocolat noir fondu.



### Ingrédients :

Pour 8 tartes fines :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 poires William mûres
- 160g de Fourme d'Ambert
- miel
- éclats de noisette



### DEGUSTER LA FOURME D'AMBERT

La Fourme d'Ambert se consomme à température ambiante. Elle doit cependant être conservée au froid et n'aime pas les écarts de température. Afin de ne pas altérer sa douceur et son onctuosité, ne sortez à l'avance que ce que vous allez consommer ou servir.



**Ingrédients :**

- Pour 4 personnes :**
- 8 tranches de Cantal entre-deux ou vieux
  - 4 pains à burger
  - 4 steaks hachés
  - 1 oignon frais
  - 8 champignons de Paris
  - 1 cuill. à soupe bombée de paprika
  - 3 cuill. à soupe de crème fraîche
  - une vingtaine de graines de courge
  - 2 cuill. à soupe d'huile d'olive

**Auvergnat  
burger  
au CANTAL**

**Préparation :** Coupez des tranches très fines de Cantal. Lavez et épluchez les champignons, détaillez-les en tranches fines. Préparez la sauce, mélangez la crème fraîche avec le paprika dans un bol. Lavez et coupez les oignons en rondelles sans oublier la partie verte. Faites cuire les steaks à votre convenance, puis posez une tranche de Cantal sur chaque et laissez-le fondre. Coupez les pains en deux et tartinez l'intérieur avec la sauce au paprika, disposez les oignons et les champignons sur l'une des tranches de pain. Une fois le fromage fondu, posez les steaks sur les pains garnis. Refermez alors les burgers.



# Dips de légumes

sauce au

## BLEU D'Auvergne



### Ingrédients :

**Légumes de saison :**  
carottes, concombres, choux  
fleur, radis, céleri branche...

### Pour la sauce :

- 150 g de Bleu d'Auvergne
- 100 g de fromage blanc
- 100 g de crème bien épaisse
- 2 oignons frais
- sel, poivre

**Préparation :** Choisissez un assortiment de beaux légumes de saison que vous pourrez manger crus. Lavez-les et coupez-les en bâtonnets ou en morceaux selon leur forme. Lavez et pelez les oignons frais et coupez-les en lamelles en gardant la partie verte. Découpez en morceaux le Bleu d'Auvergne. Mélangez morceaux d'oignons, Bleu d'Auvergne, fromage blanc et la crème. Salez, poivrez. Servez les légumes crus avec cette sauce au Bleu.

## DEGUSTER LE BLEU D'Auvergne

Si vous percevez une amertume persistante en dégustant votre Bleu d'Auvergne, emballez-le dans un papier aluminium et laissez-le encore mûrir une semaine dans le bac du réfrigérateur.



COCOONING



# Soupe

de courge et de panais à la cardamome

et **FOURME D'AMBERT**



## Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 30 g de Fourme d'Ambert
- 1 kg de courge
- 3 panais
- 1 oignon
- 3 graines de cardamome
- Sel et poivre
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive

**Préparation :** Epluchez et coupez en dés les panais et la courge. Faites revenir dans une cocotte l'oignon émincé avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les panais et la courge et les graines de cardamome. Versez de l'eau à hauteur, salez, couvrez et laissez cuire 20 minutes. Mixez les légumes, en retirant au préalable les graines de cardamome. Salez et poivrez. Au moment de servir, parsemez de dés de Fourme d'Ambert.

# Millefeuille

au **SALERS** à picorer



## Ingédients :

- Pour 4 millefeuilles
- 16 tranches fines de Salers
- 1 petite truffe
- 2 patates douces
- 4 tranches de viande des grisons
- 1 rouleau de pâte feuilletée

**Préparation :** Préchauffez votre four à 180°C. Faites cuire les patates douces dans l'eau bouillante salée une dizaine de minutes. Coupez le Salers, les patates douces et la truffe en tranches très fines. Coupez les tranches de viande des grisons en deux. Coupez la pâte feuilletée en morceaux de taille égale aux demi-tranches de viande des grisons. Enfourez pour 5 minutes, jusqu'à ce que les carrés de pâte soient dorés et légers. Préparez le millefeuille, commencez par un carré de feuilletage, puis alternez Salers, viande des grisons, deux rondelles de patate douce, Salers, deux ou trois tranches de truffe et recommencez l'opération en terminant par un carré de pâte feuilletée.

## DEGUSTER LE SALERS

Le Salers est fabriqué uniquement à la ferme, au lait cru et entier, du 15 avril au 15 novembre. Les vaches doivent être nourries à satiété d'herbe pâturée.



Des recettes, des jeux concours, des infos...

Des interviews de gastronomes,  
des nouveautés cuisine...

**Fromages AOP d'Auvergne**

Accueil Fromages AOP Route des Fromages Gastronomie Infos Se divertir Partenaire Espace Presse

- Fromage AOP Cantal
- Fromage AOP Saint-Nectaire
- Fromage AOP Fourme d'Ambert
- Fromage AOP Bleu d'Auvergne
- Fromage AOP Salers

**Jouez!**

**Jeu Gratuit : du 4 juillet au 27 août, jouez avec les 5 fromages AOP d'Auvergne.**

Le grand jeu concours de l'été vous ouvre ses portes pour gagner de merveilleux séjours à la découverte des plus beaux paysages d'Auvergne...

**Venez jouer ici!**

sur le site

[www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

Et tous les deux mois par mail  
en vous abonnant à la newsletter.

Association  
des Fromages d'Auvergne  
9 allée P. de Fermat  
63170 AUBIERE



CANTAL  
SAINT NECTAIRE  
FOURME D'AMBERT  
BLEU D'Auvergne  
SALERS

FROMAGES A.O.P  
D'Auvergne

