

C'est « le » truc pour épater un soir de réveillon : la demi Fourme d'Ambert marinée au Sauternes. (à préparer la veille, en 5 mn)
Evidez une demi Fourme d'Ambert à l'aide d'un couteau et d'une cuillère, sans endommager la croûte. Dans un saladier, mélangez la pâte de la Fourme avec une demi-bouteille de Sauternes. Garnissez à nouveau la Fourme d'Ambert en replaçant la pâte dans sa croûte d'origine. Laissez macérer au frais une nuit. Avec un pain aux figues, vous ferez sensation.



Innovez avec la Fourme d'Ambert !



Avouez... Vous aussi, vous avez eu droit à un cadeau de Noël pour lequel vous avez souri poliment en remerciant votre ami généreux. Avant de, trois jours après, le revendre sur Ebay ou Priceminister...
Finies les déceptions : faites un cadeau fromager.
Notre conseil : pour vos amis satisfaits, offrez un Saint-Nectaire.

Faites-en tout un fromage !



La raclette made in Auvergne

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 kg de pommes de terre à chair ferme
Charcuterie : jambon d'Auvergne, saucisson sec, viande des Grisons...
150 g de Saint-Nectaire / 150 g de Cantal
150 g de Salers / 150 g de Bleu d'Auvergne
150 g de Fourme d'Ambert

Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur.
Découpez les fromages d'Auvergne en lamelles ou en petits cubes, selon leur forme initiale.
Présentez les charcuteries sur un grand plat. Utilisez un appareil à raclette pour faire fondre les fromages de votre choix, et n'hésitez pas à mélanger : Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne, Cantal et Fourme d'Ambert...
Tous les goûts sont dans la nature !
Laissez fondre puis recouvrez sur les pommes de terre et la charcuterie d'Auvergne.



Sachez-le : il existe autant de recettes que de cuisinières et cuisiniers. A vous de tester celles qui vous inspirent selon votre feeling... A titre d'exemple, voici nos deux préférées. Comptez environ 1 kg de fromages au total pour 6 à 8 personnes.

La fondue auvergnate

INGRÉDIENTS

Environ 1 kg de fromages AOP d'Auvergne (selon la recette choisie)
2 à 3 verres de vin blanc
1 gousse d'ail
1 gros pain de campagne
Noix de muscade
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

Le petit +
Ajoutez quelques miettes de Bleu d'Auvergne pour relever votre fondue.

La version « moitié-moitié » : la moitié de Cantal Entre-Deux, la moitié de Saint-Nectaire laitier.
La version « crêtes cantaliennes » : un tiers Cantal Jeune, un tiers Cantal Entre-Deux et un tiers Cantal Vieux.
Coupez le pain en morceaux à l'avance pour qu'il durcisse. Ecroûtez les fromages et coupez-les en dés ou en lamelles. Frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Faites chauffer le vin dans le caquelon puis, à feu doux, ajoutez petit à petit les fromages, la moutarde et la noix de muscade.

Prenez soin de remuer sans arrêt avec une cuillère en bois en faisant des « 8 » dans le caquelon. Dès que le fromage est fondu, posez le caquelon sur le réchaud au centre de la table et régalez vous !



Toutes les photos de ce document ont été réalisées à La Roussière, Chambres d'Hôtes dans le Cantal.
www.laroussiere.fr



D'autres idées sur : www.fromages-aop-auvergne.com



Les Fromages AOP d'Auvergne

au coin du feu

En hiver, imaginez des plateaux festifs aux couleurs de l'Auvergne avec par exemple :

SAINT-NECTAIRE
Une part de Saint-Nectaire fermier : sous sa croûte sombre, le Saint-Nectaire fermier cache une pâte onctueuse au goût subtil, avec un arôme délicat de noisette. C'est un fromage au lait cru, fabriqué tout de suite après la traite.

BLEU D'Auvergne
Un morceau de Bleu d'Auvergne : son goût affirmé, intense et équilibré s'accompagne d'arômes de champignons sauvages. C'est son affinage de 28 jours minimum qui permet au *Penicillium Roqueforti* de se développer pour donner le bleu du fromage.

FOURME D'AMBERT
Une rondelle de Fourme d'Ambert : sa douceur surprenante est l'atout majeur de cette pâte persillée. Petits et grands apprécient ses arômes délicats.



SALERS
Une belle portion de Salers : le Salers, toujours au lait cru, n'est fabriqué qu'à la belle saison quand les vaches sont au pâturage.
En fin d'année, vous trouvez facilement du Salers de 6 à 8 mois : c'est l'âge parfait. Le goût Salers n'est pas trop intense, il reste fruité avec une large palette d'arômes.

CANTAL
Une part de Cantal Jeune, pour la douceur : affiné de un à deux mois, le Cantal Jeune est un fromage plaisir qui allie texture fondante et douceur.

Les fromages à la fête !

Si le foie gras et la dinde sont des classiques sur vos tables de fête, n'oubliez pas de soigner votre plateau de fromages pour faire bonne figure. Voici quelques conseils pour réaliser un joli plateau de fromages d'Auvergne... Choisissez déjà un joli support. Une ardoise, un plateau en bois ou une assiette en verre seront du plus bel effet. N'oubliez pas d'ajouter un couteau. Choisissez ensuite 3 ou 4 fromages d'Auvergne, en équilibrant les saveurs pour que chacun s'y retrouve. Présentez de beaux morceaux, avec leur croûte, pour apprécier tout le caractère des fromages et leur affinage. Et avec les fromages, variez les pains : seigle, céréales, raisins, noix...



Conception graphique : claire.monard@gmail.com ; Photos : Pierre Soissons - Ne pas jeter sur la voie publique.

Des recettes de saison pour regarder tomber la neige



Le Saint-Nectaire fondu

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 Saint-Nectaire entier
Charcuterie : jambon d'Auvergne, saucisson sec, viande des Grisons, jambon blanc...
1 kg de pommes de terre à chair ferme

Écroûtez l'une des faces du Saint-Nectaire.

Passez-le 30 minutes au four à 180°C de manière à faire fondre la pâte du Saint-Nectaire.

Lorsque la pâte est bien fondante, servez le Saint-Nectaire au centre de la table.

Chacun de vos invités pioche alors une cuillère de Saint-Nectaire chaud pour recouvrir sa charcuterie à la façon d'une raclette. Et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne vous reste que les parois du Saint-Nectaire.

Attention, si vous êtes gourmands, il est prudent de prévoir un deuxième Saint-Nectaire pour une table de quatre !

Quel Saint-Nectaire choisir ? Un Saint-Nectaire laitier sera plus doux et délicat ; un Saint-Nectaire fermier sera plus typé et plus marqué en goût.



Pommes de terre au Bleu d'Auvergne

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 grosses pommes de terre / 200 g de bleu d'Auvergne / Poivre

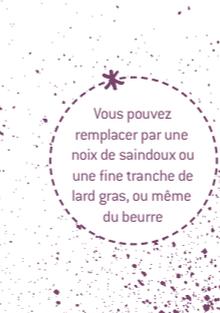
Faites cuire les pommes de terre 25 min à l'eau bouillante : elles doivent être encore légèrement ferme à cœur.

Coupez-les en 2 sans abîmer trop la peau et creusez-les pour ôter leur chair et obtenir des coques de pommes de terre [gardez environ 0,5 cm de pommes de terre tout autour de la peau pour que la pomme de terre conserve parfaitement sa forme].

Réservez la pulpe de pommes de terre dans un saladier, poivrez-la et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Ajoutez 150 g de Bleu d'Auvergne en petits morceaux, écrasez jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Préchauffez votre four à 200° avec le grill.

Remplissez les coques de pommes de terre de purée au bleu d'Auvergne. Éparpillez les 50 g de Bleu d'Auvergne restants sur les pommes de terre. Glissez au four et laissez cuire 10 à 15 min, jusqu'à ce que le fromage fonde et gratine.

Servez avec une salade verte.



L'incontournable truffade auvergnate (en mode croustillante)

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

1 kg de pommes de terre (bintje) / 150 g de Cantal Jeune
300 g de tome fraîche de Cantal / 8 tranches de lard de poitrine fumée*
Persil et ail haché fin / Sel, poivre

L'astuce : prévoir une sauteuse anti-adhésive et assez profonde

Epluchez les pommes de terre et taillez les grossièrement en dés. Rincez les et séchez-les dans un torchon.

Émincez la tome et le Cantal en fines lamelles et mélangez ; réservez.

Enlevez les couennes de la poitrine fumée et détaillez en lardons. Faites revenir doucement les lardons dans la sauteuse. Les retirez en laissant bien la graisse fondue dans la sauteuse, réservez.

Faites sauter les pommes de terre en les retournant souvent. On peut accélérer la cuisson en mettant un couvercle après quelques minutes de cuisson. Lorsque les pommes de terre sont cuites et légèrement dorées, salez et poivrez. Ecrasez-les partiellement à la fourchette, puis rajoutez les lardons.

Incorporez le fromage à l'aide de deux spatules en bois, jusqu'à ce que le fromage soit bien réparti et que l'ensemble forme une masse un peu filante.

A ce stade, vous devez aplatir la masse dans le fond de la sauteuse et ne plus y toucher. Couvrez et laissez à petit feu environ 5 minutes.

Parsemez le mélange ail-persil et poursuivez la cuisson 2 minutes avec le couvercle. Enlevez le couvercle et montez à feu plus vif, surveillez en soulevant le bord avec une spatule ou une fourchette. Arrêtez la cuisson lorsque les bords paraissent dorés.

Votre truffade est prête : il ne vous reste plus qu'à la servir « retournée », à la façon d'une tarte tatin, accompagnée d'une salade verte.

* Vous pouvez remplacer par une noix de saindoux ou une fine tranche de lard gras, ou même du beurre

