

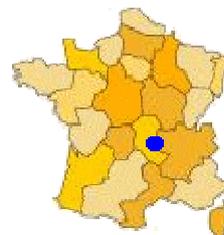
FOURME D'AMBERT

Novembre 2005 (Actualisé en septembre 2018)

Description :

- Coût (indicatif) : 10,00 à 20,00 € le Kg.
- Lait : Fromage au lait de vache.
- Taux de Matières Grasses : 50% sur extrait sec, 29% sur produit frais.
- Appellation : AOC (*) depuis 1972, puis AOP (***) depuis 2006.
- Localisations : Région : Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Cantal/Loire/Puy de Dôme.

Née dans les Monts du Forez, la fourme d'Ambert est un fromage d'Auvergne, au lait de vache pasteurisé, à pâte persillée, non pressée et non cuite. D'origine très ancienne (époque romaine), il serait avec le cantal, un des plus vieux fromages connus. Son Appellation d'Origine Contrôlée remonte à 1972 (partagée avec la fourme de Montbrison). Depuis 2002 il possède sa propre AOC. De fabrication essentiellement laitière et un peu fermière, il est élaboré dans 362 communes, principalement du Puy de Dôme, mais aussi du Cantal et de la Loire. De forme cylindrique, d'une hauteur de 19 cm pour un diamètre de 13 cm, il pèse en moyenne 2 Kg (1,5 à 2,2 Kg) et nécessite environ 20 litres de lait pour sa fabrication. Le cylindre entier est conditionné emballé de papier aluminium, mais le plus souvent il est vendu en tranches de 300 g. Il est affiné en cave de 28 jours minimum à 8 semaines. Sous une croûte naturelle, sèche et fleurie, jaunâtre, parsemée de taches grises ou rouge, sa pâte de couleur blanche à crème, est parsemée de moisissures bleu vert bien réparties. Celle-ci est souple, grasse et onctueuse. Il développe une saveur douce et fruitée avec un léger goût de noisette. Produit toute l'année, la saison de dégustation optimale va de mai à octobre. C'est l'un des bleus les plus doux.



(*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (***) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Consommation et bonnes associations :

Canapés et tartines, salades composées, soufflés, gratins, sauces au bleu, fromage de plateau. S'accorde parfaitement avec les noix, l'endive, les pommes, les pommes de terre, les poires, le raisin, ...

Recettes :

--

Boissons d'accompagnement :

Blanc moelleux Coteaux du Layon, Sancerre rouge, Beaujolais, Côtes d'Auvergne, Saint-Pourçain, Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny. (***)

(***) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.