Fondue à la Fourme de Montbrison

Marché pour 8 personnes

- 1 Fourme de Montbrison
- 20 cl de crème fraîche
- 15 cl de vin blanc sec (Chardonnay du Pays d'Urfé)
- sel, poivre
- pommes vapeur
- charcuterie de pays

Variante : la charcuterie peut-être remplacée par de la viande grillée.

Couper la Fourme à 2 cm du bord environ et la creuser avec une cuillère.

Faire fondre la chair de la Fourme dans le vin blanc et la crème en remuant sans arrêt, jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse, saler, poivrer.

Verser dans la croûte de la Fourme.

Servir chaud avec des pommes vapeur et de la charcuterie de pays (ou de la viande grillée).

FOURME DE MONTBRISON
A.O.P
RHÔNE-ALPES

«Goûtez la fondue à la fourme de Montbrison dans tous les Logis de la Loire»

Logis

www.facebook.com/logis.delaloire

La Fourme de Montbrison : la vraie nature du Forez

Fabriquée avec le lait des vaches du Haut Forez, longuement affinée au cœur de sa montagne, la Fourme de Montbrison exprime les reliefs, les parfums de fleurs de bruyère et de gentiane, l'influence des saisons et le savoir-faire des hommes du Forez.

Depuis 1972 puis 2002, l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) garantit son originalité et sa personnalité et en 2010 elle prend une dimension européenne en obtenant l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.).

Un fromage qui sait marquer ses différences

Elaborée avec les outils d'aujourd'hui, la Fourme de Montbrison est fabriquée avec 20 à 25 litres de lait.

Le salage est réalisé en cours de moulage d'où naît le goût original du bleu. C'est d'ailleurs de la forme des moules utilisés, en latin "forma", que la Fourme de Montbrison tire son nom.

Elle est ensuite couchée sur des chéneaux en bois d'épicéa. Retournée à la main d'un quart de tour toutes les 12 heures, c'est lors de cette étape que la croûte développe sa couleur orangée.

Huit jours plus tard, les Fourmes de Montbrison sont placées en caves d'affinage où elles séjournent plusieurs semaines. Durant cette période, elles sont piquées avec de longues aiguilles pour faciliter le développement des marbrures bleutées. En fin d'affinage, leur poids sera de 2,5 kg.

Pour la déguster à point, conservez-la entourée de papier d'aluminium dans le bas du réfrigérateur. Sortez-la 2 heures avant de la consommer. Elle s'accompagne à merveille d'un vin rouge AOC des Côtes du Forez.

avec le soutien de

Logis

Conseil général LOIRE EN RHÔNE-ALPES

LOIRE Agglomération FOREZ

Datar Massif central

Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Cr édit PHOTOS : G.LEBOIS, R.MARÉCHAL - Imprimerie IPM 04 77 58 82 17 - Juin 2014

Toasts à la Fourme de Montbrison

Sur une tranche de pain de campagne, déposer une tranche de Fourme de Montbrison. Placer le tout sous le grill du four bien chaud pendant 2 à 3 minutes. Surveiller que la Fourme fonde mais ne grille pas. A servir à l'apéritif.

Ce plat peut être présenté en entrée sur un lit de salade verte sur des tranches de pain plus grandes accompagné d'huile de colza grillé.

FOURME DE MONTBRISON A.O.P RHÔNE-ALPES

Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C.
11 boulevard de la Préfecture • 42600 Montbrison
Tél./ Fax : +33 (0)4 77 58 91 30
e-mail : contact@fourme-montbrison.fr
www.fourme-de-montbrison.fr