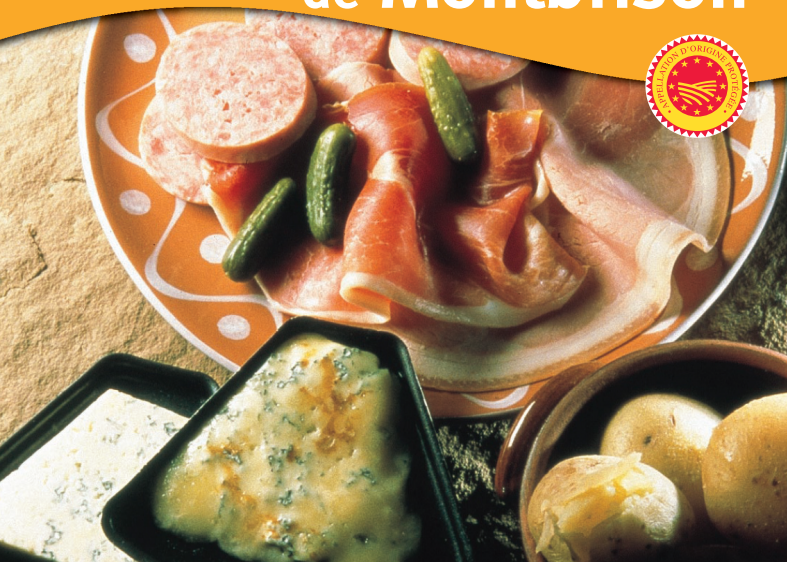


Raclette à la Fourme de Montbrison



Temps de préparation : 20 mn

Marché pour 4 personnes

- ½ Fourme de Montbrison (compter environ 250 g par personne)
- 1,4 kg de pomme de terre (2 à 3 par personne)
- 4 tranches de jambon sec
- 8 tranches de viande de grison
- Cornichons et petits oignons au vinaigre
- 1 appareil à raclette

Disposer la charcuterie dans un plat.

Découper la Fourme de Montbrison en tranches fines de telle sorte qu'elles entrent dans les poêlons.

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs (à l'eau bouillante 30 à 35 minutes) et les réserver au chaud.

Placer les cornichons et oignons dans un récipient.

Retirer les petits poêlons de l'appareil à raclette et le préchauffer.

Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade verte.

Conseil : ne pas laisser le fromage griller, il doit juste être fondu.

Vin en accompagnement : Côtes du Forez





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



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.



**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