

AOP FOURME D'AMBERT

La lettre « *Festive* »



Délice festif avec L'AOP Fourme d'Ambert

À l'approche des fêtes, nul ne peut résister à décliner la douceur créative de l'AOP Fourme d'Ambert. La grande dame au cœur tendre s'invite en cuisine pour 3 délicieuses recettes festives : **Huîtres au sabayon**, **grenadin de veau** et **Fourme d'Ambert au Jurançon**.

Huîtres au sabayon à l'AOP Fourme d'Ambert

Voyage entre terre et mer avec cette recette d'huîtres aux saveurs auvergnates. Avec les notes parfumées et arômes délicats de la Fourme d'Ambert, cette version saura surprendre tout en délicatesse.

Recette pour 2 personnes • Préparation : 30 mn

- 60g de Fourme d'Ambert
- 12 huîtres n°4
- 15cl de vin blanc sec
- ...



Grenadin de veau en croûte d'AOP Fourme d'Ambert, oignons laqués et purée de carotte

Plat élégant, gourmand et convivial, ce savoureux grenadin de veau est idéal pour un repas festif ! La texture fondante de la viande et le croustillant du crumble à la Fourme d'Ambert séduiront les papilles à coup sûr.

Recette pour 4 personnes • Préparation : 40 mn
Cuisson : 50 mn

- 150g de Fourme d'Ambert
- 4 c à soupe de chapelure
- 4 grenadins de veau
- ...



AOP Fourme d'Ambert au Jurançon

Et si le traditionnel plateau de fromage était remplacé par une esthétique moitié de Fourme d'Ambert associée au Jurançon ? Avec 2 ingrédients, la recette est simplissime et le succès assuré.

Recette pour 8 personnes • Préparation : 15 mn
Repos : 8 h

- 1/2 Fourme d'Ambert
- 25 cl de vin blanc Jurançon doux
- Quelques noix ou fruits secs

La minute douceur creative

Xavier Bordet, artisan boulanger passionné à Arlanc, est le créateur de la Fourmette, un délicieux pain moelleux à souhait, de la forme de l'AOP Fourme d'Ambert, généreusement garni de Fourme d'Ambert.