

Feuilleté à la Fourme de Montbrison et poire



Restaurant "La Roseraie"
Jean-Pierre Tholoniât
Montbrison



Marché pour 4 personnes

- une pâte feuilletée (que vous pouvez acheter) à couper en 4 carrés de 12 cm sur 12,
- Fourme de Montbrison : une tranche de 1,5 cm coupée en 4 soit environ 240 g,
- 2 Poires Williams ou Passe-Crassane,
- 50 g de lardons,
- épices : cannelle, poivre de séchuan, coriandre, clous de girofle, zeste de citron et jus, tranche d'orange, curry.

Dans une petite casserole mettre 1/2 litre d'eau à bouillir avec les épices, 50 g de sucre semoule, le zeste de citron et la tranche d'orange et porter à ébullition. Eplucher les poires et les couper en deux, les frotter avec le citron et les saupoudrer d'une cuillère de sucre semoule. Mettre les 1/2 poires à cuire dans le sirop aux épices et cuire à couvert de 5 mn à 15 mn suivant les poires. Laisser refroidir complètement. Couper la fourme, blanchir les petits lardons taillés très finement, les refroidir. Couper les carrés de pâte feuilletée.

Sur une plaque de cuisson, mettre les 4 carrés de pâte, placer la fourme dans un angle, à 2 cm du bord. Puis la poire posée sur la fourme, les petits lardons par dessus, et saupoudrer très légèrement de curry.

Cuire à four très chaud (200 degrés) environ 10 mn. Servir avec une petite salade de mâche à l'huile de noix.



FOURME
A.O.C.
de
Montbrison
La vraie nature du Forez

**Riche en couleur,
douce au palais...**

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 février 2002, son Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) garantit son originalité et sa personnalité.

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 chèneaux 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 2,3 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



création et impression IPM montbrison Tél. 04 77 58 92 17 - Crédit PHOTOS : M.-N. Pallard



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 : fourme-montbrison@wanadoo.fr

www.fourme-montbrison.com

Riche en couleur,
douce au palais...