

# Gaufres de Pommes de Terre à la Fourme de Montbrison



Restaurant "La Roseaie"  
Jean-Pierre Tholoniati  
Montbrison



**Pour 8 personnes  
ou 16 gaufres**

- Pâte à gaufre  
250 g de farine  
3 œufs entiers  
35 cl de lait  
1/2 sachet de levure chimique  
100 g de beurre fondu  
Sel
- 300 g de pomme de terre  
en purée cuite sans sel
- 250 g de Fourme  
de Montbrison

Confectionner la pâte à gaufre en mélangeant tous les ingrédients au fouet et ajouter le beurre fondu, réserver.

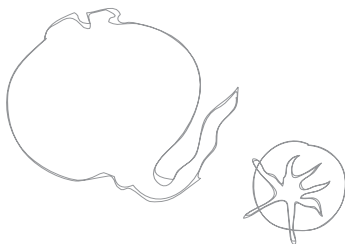
Juste avant de cuire vos gaufres, mélanger les trois appareils (gaufre, purée, fourme de Montbrison râpée).

Astuce de cuisson : bien laisser cuire la gaufre avant d'ouvrir le gaufrier.



**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



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

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

**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**