



**La Fourme de Montbrison :
sans doute l'un des fromages qui se cuisine le mieux**



Stéphane Laurier

Chef étoilé du restaurant "Nouvelle"
30, rue Saint-Jean à Saint-Etienne

LA RECETTE DU CHEF

Pour 4 personnes :

- 200 g de Fourme de Montbrison
- 1 demi chou « tête de pierre »
- 300 g de lard fumé
- 5 dl de jus de légumes
- 1 carotte
- 1 oignon
- Raifort râpé
- Sel, poivre et baies de genièvre

Tailler le chou en fines lamelles, le faire revenir avec la carotte, l'oignon et 100 g de lard fumé taillés en petits dés dans une cocotte. Mouiller avec un bouillon de légume infusé au genièvre. Cuire doucement, à découvert, durant environ 30 mn. Saler et poivrer à la fin de la cuisson, ajouter une pointe de raifort, réserver au chaud.

Tailler des cubes de Fourme de Montbrison de 3 cm de côté, assaisonner de genièvre concassé, enrouler de fines tranches de lard fumé sur tous les côtés, rôti doucement avec très peu de matière grasse afin de bien faire colorer le lard.

Servir avec le bouillon à part. Proposer des baguettes chinoises afin de tremper les cubes dans le bouillon, et une cuillère...

Retrouvez les recettes de Stéphane Laurier
sur : www.fourme-montbrison.com



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 châteaux 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 aluminium dans le bas du réfrigérateur. Sortez-la 2 heures avant de la consommer.

Elle s'accompagne à merveille d'un vin rouge des Côtes du Forez ou d'un vieux Porto.

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.



Financé par : Rhône-Alpes

LOIRE
Appellation
FOREZ



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
- Web : www.fourme-montbrison.com



Vaches Montbéliardes



Moulage des Fourmes



Châteaux en bois d'épicéa



Cave d'affinage

