

La Fourme d'Ambert ou de Montbrison

Présentation :	
<p>La Fourme d'Ambert ou Fourme de Montbrison est un fromage au lait de vache, à pâte persillée.</p> <p>Elle est recouverte d'une fine croûte sèche et fleurie qui peut présenter des moisissures grisées pour la fourme d'Ambert et orangées par la fourme de Montbrison.</p> <p>Sa teneur au minimum en matière grasse est de 50%.</p> <p>On la reconnaît à sa forme très particulière, différente de celle des autres fromages : c'est un cylindre plus haut (19 cm de hauteur) que large (13 cm de diamètre), pesant environ 2 kg.</p>	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
<p>La Fourme d'Ambert ou de Montbrison remonte de façon certaine aux premières époques de la féodalité, vers le VIII^e siècle.</p> <p>Mais il est probable qu'elle se préparait déjà au pays des Arvernes avant la conquête de César.</p> <p>Son berceau se situe dans les monts du Forez, aux étés chauds, aux hivers longs et froids, où le lait est recueilli entre 600 et 1 600 m d'altitude.</p> <p>Aujourd'hui, la Fourme d'Ambert ou de Montbrison est produite dans les départements de la Loire et du Puy-de-Dôme auxquels s'ajoutent quelques cantons montagneux du Cantal.</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Après pasteurisation le lait est emprésuré.</p> <p>Découpage et brassage du caillé.</p> <p>Mise en moules et salage dans la masse.</p> <p>Egouttage et séchage avec retournements.</p> <p>Piquage pour favoriser la pousse du bleu et affinage dans des caves très humides pendant au moins 28 jours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte sèche feutrée de gris et fleurie de tâches rouge orangé ; pâte grasse de couleur crème moyennement persillée. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : légère odeur de cave. ● Goût : saveur à la fois rustique, fine et parfumée. <p>La Fourme d'Ambert ou de Montbrison est un fromage de fin de repas.</p> <p>On la servira accompagnée d'un rouge ou rosé, Côtes d'Auvergne, Côtes du Forez, Côte-Roannaise, mais aussi d'un blanc moelleux comme le Côteaux-du-Layon.</p> <p>Elle peut aussi servir à la préparation d'entrées, de salades, de soufflés, de crêpes fourrées...</p>

