

L'AOP FOURME D'AMBERT S'ACCORDE AVEC LES VINS DE FRONTON



LIVRET RECETTES & ACCORDS VINS

SOMMAIRE

L'AOP Fourme d'Ambert	4
Les vins des Fronton	8
RECETTES	
Socca au poulpe	10
Sardines Escabèche	12
Croissant au Pulled Pork	14
Houmous de tarbais et tatak de magret	16
Quenelle de brochet sauce Nantua	18
Tarte aux myrtilles	20
Gâteau nantais	22



L'AOP FOURME D'AMBERT & LES VINS AOP FRONTON

UNE SAVOUREUSE RENCONTRE !

Quand deux terroirs se rencontrent, c'est toute la richesse du patrimoine gastronomique français qui s'exprime. Ce livret est né de cette rencontre : celle des vins de Fronton, portés par l'identité singulière du cépage Négrette, et de l'AOP Fourme d'Ambert, fromage emblématique à la douceur persillée inimitable.

Le vignoble de Fronton cultive depuis des siècles un savoir-faire unique. Ses vins, à la fois généreux, aromatiques et élégants, traduisent la diversité de leurs sols et l'engagement des femmes et des hommes qui les façonnent. Qu'ils soient rouges ou rosés, ils se distinguent par leur caractère gourmand, leurs notes épicées et fruitées, et leur capacité à accompagner une grande variété de mets.

Au cœur des monts d'Auvergne, l'AOP Fourme d'Ambert raconte une autre histoire de terroir et de patience. Fromage d'estive devenu symbole d'excellence, elle séduit par sa texture souple, son persillage délicat et son équilibre subtil entre douceur et caractère. Fruit d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, elle incarne l'authenticité et la finesse des fromages AOP français.

Ce livret de recettes est une invitation à explorer le dialogue entre ces deux univers. Chaque recette a été pensée pour mettre en lumière la complémentarité des saveurs, la justesse des textures et le plaisir du partage. Plus qu'un simple recueil culinaire, cet ouvrage célèbre des produits engagés, des territoires vivants et une gastronomie sincère, ancrée dans la tradition mais résolument tournée vers la créativité.





L'AOP FOURME D'AMBERT

LA DOUCEUR CRÉATIVE

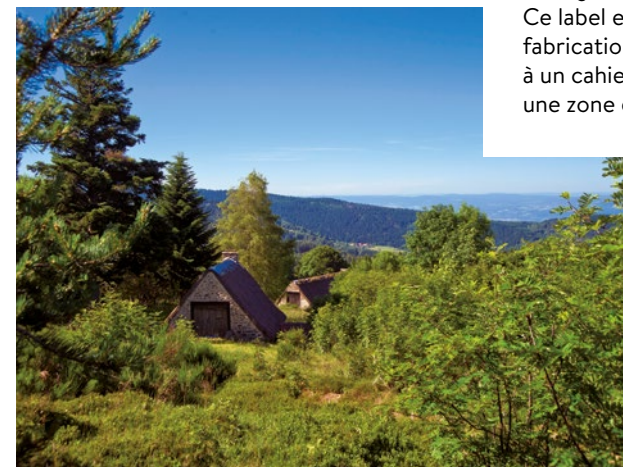
Fleuron gastronomique français, l'AOP Fourme d'Ambert est produite à partir du **lait de vaches**. Ce fromage à pâte persillée séduit les papilles par **sa douceur**. Sa production se fait en moyenne montagne, entre 600 et 1600 m d'altitude, au cœur d'un terroir volcanique. C'est toute la richesse et la diversité des hautes terres auvergnates qui confèrent à l'AOP Fourme d'Ambert son **goût subtil** tout en révélant des **notes parfumées** !



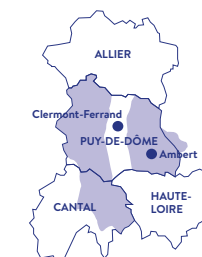
AOC / AOP DEPUIS 1972

Grâce à un savoir-faire local transmis de génération en génération, la Fourme d'Ambert obtient en 1972 l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). En 2006, cette reconnaissance devient européenne avec l'acquisition de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ce label est le garant de la qualité de fabrication des fromages qui répond à un cahier des charges précis, sur une zone de production délimitée.



ZONE DE PRODUCTION



CARTE D'IDENTITÉ



19 cm de haut
et **13 cm** de
diamètre



2,2 kg
environ pour
une Fourme



19 litres
de **lait** pour
une Fourme



28 jours
d'affinage
minimum



27 % de matière
grasse pour 100 g
de produit fini

L'AOP FOURME D'AMBERT : VOTRE ALLIÉE EN CUISINE



La douceur parfumée du plus doux des bleus offre de multiples possibilités derrière les fourneaux. De l'apéritif au dessert en passant par les plats ou encore l'entrée, l'AOP Fourme d'Ambert s'accommode dans de nombreuses recettes !



Chauffer

Son goût subtil permet de la cuisiner en la chauffant, en la mélangeant sans écraser les autres produits.



Lier

Crémeuse à souhait, elle est parfaite pour lier toutes sortes de sauces et apportera une touche de douceur dans une soupe ou un velouté.



Gratiner

La texture souple et fondante permet de mettre un peu de fantaisie dans toutes sortes de gratins.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Côté pains

Elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain aux fruits secs, de seigle ou encore du pain d'épices légèrement passé au grill.

Côté vins

Les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraîchissante l'accompagneront divinement. Cuisinée, les accords avec vins rouges et rosés révèlent son caractère.

Côté fruits

N'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes...) et frais (figues, framboises, cerises et même bananes !) ou du chutney de mangue.



ASTUCE CONSERVATION

L'AOP Fourme d'Ambert peut se conserver dans le bas du réfrigérateur, dans le bac à légumes (partie la moins froide et la plus humide) pour éviter au fromage de se dessécher. Il faut bien la laisser dans son papier d'origine. Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante au moins 1 heure avant la dégustation.





FRONTON, VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Dans le Sud-Ouest de la France, entre Toulouse et Montauban, le vignoble de Fronton produit des vins rouges et rosés de grande qualité. Les terroirs du Fronton s'étalent sur trois anciennes terrasses alluviales du Tarn et le climat est plutôt tempéré avec à la fois des influences océaniques et méditerranéennes. L'ensoleillement y est important avec plus de 2000 h par an !



LA NÉGRETTE, CÉPAGE UNIQUE AU MONDE

C'est la **Négrette**, cépage autochtone, qui signe l'identité des vins de Fronton. Elle est majoritaire dans les cuvées bénéficiant de l'appellation. C'est un cépage coloré, avec une belle intensité aromatique. Parfois vinifiée seule, elle est aussi souvent assemblée avec la Syrah, le Cabernet ou le Côt (Malbec).

COMMENT DÉGUSTER ?

Des vins rouges élégants et gourmands

Les vins rouges sont souvent un assemblage de Négrette (toujours majoritaire) avec de la syrah, du cabernet... Les vins élaborés pour être bus dans leur jeunesse, sur le fruit, se caractérisent par des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fleurs (pivoine, violette) et d'épices (réglisse, poivre). Les rouges sont élégants, souples avec des tanins veloutés. Les vins de garde, plus corsés et charpentés sont complexes, riches et harmonieux et s'agrémentent parfois de notes de cuir et de fruits confits.

Des rosés plaisir frais et aromatiques

Particulièrement fruitée et souple, la Négrette se prête merveilleusement à l'élaboration de rosés. Généralement d'une belle couleur assez soutenue qui s'explique par ce cépage original, les rosés de Fronton offrent une belle intensité aromatique, une longueur en bouche intense et un joli gras.



LE BOUYSSELET, CÉPAGE BLANC RETROUVÉ

Le Bouysselet blanc est un vieux cépage blanc endémique retrouvé un peu par hasard en 2009. Parent avec le Savagnin du Jura, il produit des vins de gastronomie, complexes, avec une belle typicité. Encore très rares (moins de 25 ha plantés), les vins de Bouysselet séduisent les amateurs de vins et les gastronomes.

CARTE D'IDENTITÉ



20 communes :
9 en Haute-Garonne
et 11 en Tarn-et-Garonne



Cépage principal :
la **Négrette** avec au moins 51% de l'encépagement
Développement des cuvées 100% Négrette

35 domaines et 1 cave coopérative



55% vins rouges, 45% vins rosés



1 Maison des Vins à Fronton

Oenotourisme :
une offre riche et variée.
Vignoble labellisé
Vignobles & Découvertes
depuis 2018.



Pour accompagner le poulpe et les pois chiches, un rosé avec du volume et de la fraîcheur



SOCCA AU POULPE ET À L'AOP FOURME D'AMBERT

ACCORD | Domaine : Les Vignerons de Vinalie | Cuvée : Inès | Cépage : 100% Négrette

 2 personnes

 Préparation : 30 mn

 Cuisson : 10 mn

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de pois chiches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 ml d'eau
- 50 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 cuillères à soupe de tapenade
- Pickles de légumes au choix
- Une poignée de roquette
- Une poignée de pois chiches cuits
- 2 tentacules de poulpe
- Une poignée d'olives noires
- Sel
- Poivre

DÉGUSTATION

La cuvée de Vinalie triple médaillée du Championnat du Monde des Rosés affiche une belle robe claire autour d'un nez complexe aux arômes de fruits rouges. L'attaque est souple et soyeuse avec du volume et une finale sur le pamplemousse.

PRÉPARATION

Mélanger 250 g de farine de pois chiche, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivre et incorporer 500 ml d'eau progressivement pour ne pas faire de grumeaux. La pâte doit être fluide comme une pâte à crêpe. Laisser reposer 1 à 2 h environ. Préchauffer le four à 220° et y faire chauffer une plaque en fonte bien huilée.

A température, verser la préparation comme pour une crêpe sur la plaque préchauffée et laisser dorer, ce qui prend environ 10 min (suivant la coloration !). Deux minutes avant la sortie du four, parsemé de quelques pois chiches cuits, de rondelles de poulpe cuits et d'olive noir.

Dès la sortie du four parsemer de morceaux d'AOP Fourme d'Ambert, de points de tapenade, de pickles de légumes et de feuilles de roquette. Assaisonner généreusement de poivre. Servir chaud... La socca doit être croustillante et moelleuse à la fois !

Astuce : on peut éventuellement cuire la socca à la poêle, comme une crêpe !



SARDINES ESCABÈCHE À L'AOP FOURME D'AMBERT

ACCORD | Domaine : Château Coutinel | Cuvée : Tradition
Cépages : 70% Négrette, 15% Gamay, 15% Syrah

 4 personnes

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 15 mn

 Repos : 30 mn

INGRÉDIENTS

- 160 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 16 belles sardines de Méditerranée
- 150 g de carottes
- 8 pétales de tomates séchées
- 40 g d'olives vertes
- 3 gousses ail
- 4 cl d'huile olive
- ½ botte basilic
- 150 g d'oignon nouveau
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de graines de fenouil et coriandre
- 1/2 citron jaune
- Vinaigre
- Vin blanc
- Sel, poivre

DÉGUSTATION

Une robe rouge-grenat qui mène vers un nez expressif autour des fruits noirs frais et de violette. La bouche suit en apportant de la réglisse, avec un palais ample et riche. Les tanins se développent pour mettre en valeur les fruits jusqu'en finale.

PRÉPARATION

Préparation des sardines

Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux. Dans une poêle, faire chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajouter des copeaux d'AOP Fourme d'Ambert dans le ventre des sardines propres et sans arête. Saisir rapidement les sardines. Les égoutter et les saler légèrement, puis les mettre dans le plat aillé. Ajouter un trait d'huile d'olive et répartir du basilic.

Préparation de la nage

Porter du vinaigre et du vin blanc à ébullition, avec les carottes, les oignons en rondelles, l'ail émincé, le bouquet garni, le fenouil et la coriandre. Saler, poivrer et laisser mijoter pendant environ 10 mn. Ajouter des rondelles de citron. Porter à ébullition et verser sur les sardines pour 30 mn d'infusion.

Finition

Dresser les sardines en banc dans une assiette avec la nage. Puis disposer harmonieusement des bulles d'AOP Fourme d'Ambert, des olives vertes, des tomates confites, du basilic frais. Déguster !



Un accord original
pour cette recette
méditerranéenne



**Un vin souple et fruité
pour sublimer le porc**



CROISSANT AU PULLED PORK ET MAYONNAISE À L'AOP FOURME D'AMBERT

ACCORD | Domaine : Château Baudare | Cuvée : Tradition d'Excellence
Cépages : 50% Négrette, 30% Cabernet, 20% Syrah

 4 personnes

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 3h

INGRÉDIENTS

Croissant au pulled pork

- 4 beaux croissants
- 800 g d'échine de porc
- 3 oignons jaunes
- 1 oignon rouge pour le dressage
- Filet d'huile d'olive
- 2 verres d'eau
- 30g d'AOP Fourme d'Ambert
- Oignons frits
- Quelques brins de coriandre
- Sel & poivre

Pour la sauce barbecue

- 20 cl de ketchup
- 3 cl de vinaigre de vin
- 3 cl de vin blanc
- 1 cuillère à café de paprika
- 8 cl de Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de miel

Pour la sauce mayonnaise

- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- Pincée de sel
- 20 cl d'huile de tournesol
- 50 g d'AOP Fourme d'Ambert



PRÉPARATION

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte et colorer une échine de porc de 800 g sur toutes ses faces. Eplucher et émincer les oignons. Ajouter-les à la cocotte. Mélanger.

Ajouter de la sauce barbecue, verser 2 verres d'eau et couvrir.

Enfourner pour 4 h30 de cuisson en retournant la viande à mi-cuisson.

Réaliser la mayonnaise en mixant une cuillère à café de moutarde, un jaune d'œuf et du sel, puis toujours en mixant, ajouter 20 cl d'huile de tournesol en filet. Dès que la mayonnaise est prise, ajoutez 50 g d'AOP Fourme d'Ambert et mixer quelques secondes de plus. Sorter la cocotte du four, effiloche la viande à l'aide d'une fourchette et mélanger-la bien à la sauce barbecue et d'un oignon rouge émincé. Assaisonner sel et poivre.

Ouvrir 4 beaux croissants, les toaster et les garnir d'un peu de mayonnaise à la Fourme et du pulled pork, ajouter de la coriandre ciselée, des oignons frits et quelques morceaux d'AOP Fourme d'Ambert pour la gourmandise.

DÉGUSTATION

La cuvée Tradition d'Excellence du Château Baudare se présente tout en légèreté avec une belle robe pourpre et ses reflets grenat. Souple, avec des tanins fondus, elle présente du volume autour des petits fruits noirs et une subtile note épicée.



**Pour cette recette
du Sud-Ouest, une cuvée
emblématique de Fronton**



HOUMOUS DE TARBAÏS À L'AOP FOURME D'AMBERT ET TATAKI DE MAGRET

ACCORD | Domaine : Château Bellevue-la-Forêt | Cuvée : Originel Rouge
Cépages : 60% Négrette, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

 **2 personnes**

 **Préparation : 45 mn**

 **Cuisson : 1h**

INGRÉDIENTS

Houmous de tarbaïs

- 150 g de haricots tarbaïs
- Un bouquet garni
- Une carotte
- Une gousse d'ail
- Un oignon
- Clou de girofle
- 1 cuillère à soupe de crème
- 15 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 25 g d'huile d'olive
- Sel & poivre

Tataki de canard

- 1 magret de canard
- 1 gousse d'ail
- 1 rhizome de gingembre
- 8 cl de sauce soja
- 4 cl de vinaigre de riz
- 1 citron vert : son zeste et son jus
- 2 cl d'huile de sésame
- Une poignée de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de miel

Pour le dressage

- 1 citron vert : zeste et chair
- 1 figue fraîche si de saison
- 1 cuillère à soupe de sésame grillé
- 20 g de Fourme d'Ambert détaillée en petits ronds
- Sel & poivre

PRÉPARATION

Dans une casserole, recouvrir d'eau froide 150 g haricots tarbaïs, un bouquet garni, une carotte, une gousse d'ail sans peau et un oignon piqué de clou de girofle. Porter à ébullition pour 45 min de cuisson. Saler en fin de cuisson. Les haricots doivent être tendres mais pas réduits en purée. Retirer la carotte, le bouquet garni et l'oignon. Passer les haricots et la gousse d'ail en purée avec un moulin à légumes ou un tamis afin que les peaux soient éliminées. Mixer la purée avec une cuillère à soupe de crème, 15 g d'AOP Fourme d'Ambert et 25 g d'huile d'olive de qualité. Bien mélanger pour obtenir une purée lisse. Assaisonner sel, poivre.

Parer un magret de canard, utiliser la peau pour faire des petits gratons grillés. Griller ensuite le magret sur toutes les faces pendant 2 minutes et 4 minutes côté peau. Le refroidir rapidement.

Éplucher une gousse d'ail, dégermer-la et écraser-la.

Éplucher 1 cm de gingembre et râper-le.

Mélanger ensemble 8 cl de sauce soja, 4 cl de vinaigre de riz, un zeste râpé et le jus du citron vert, 2 cl d'huile de sésame, le miel, l'ail écrasée, le gingembre râpé et les graines de sésame. Faire mariner 8 heures maxi le magret dans ce mélange.

Tailler le magret finement puis le servir avec l'houmous, des morceaux de chair de citron vert et de chair de figue, du sésame grillé, des ronds d'AOP Fourme d'Ambert puis raper un zeste de citron vert et assaisonner sel poivre.

DÉGUSTATION

Originel Rouge, c'est une cuvée phare du Château Bellevue-la-Forêt aux arômes intenses et complexes de fruits rouges et noirs, une pointe de poivre et de fumé. La bouche est onctueuse, fraîche, tout en longueur et finesse pour un vin prêt à déguster.

QUENELLE DE BROCHET ET AOP FOURME D'AMBERT SAUCE NANTUA

ACCORD | Domaine : Plaisance-Penavayre | Cuvée : Bouysselet | Cépage : 100% Bouysselet

 4 personnes

 Préparation : 60 mn

 Cuisson : 1h

INGRÉDIENTS

Pour les quenelles

- 250 g de lait
- 170 g de beurre
- 160 g de farine
- 500 g de brochet sans peau surgelé
- 5 œufs entiers et 3 blancs
- 25 g de Fourme d'Ambert et quelques morceaux pour le dressage
- Noix de muscade
- Sel & poivre

Pour la sauce Nantua à l'AOP Fourme d'Ambert

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 1/2 litre de lait froid
- 25 g de Fourme d'Ambert
- 18 cl de crème liquide
- 45 g de beurre d'écrevisse
- Noix de muscade
- Sel & poivre

PRÉPARATION

Faire bouillir 250 g de lait avec de la muscade et 70 g de beurre. Ajouter hors du feu 160 g de farine en une fois, travailler vigoureusement à la spatule et faire cuire ce mélange à feu doux. Mettre au réfrigérateur pour la nuit.

Mixer dans un blender 500 g de filet de brochet sans peau surgelé pour avoir un hachis très fin. Incorporer la panade de la veille, mélanger de façon homogène, ajouter trois blancs d'œuf puis cinq œufs un par un. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Ajouter 100 g beurre et 25 g d'AOP Fourme d'Ambert de façon à obtenir un mélange homogène. Mettre au frais filmé pendant 6 heures minimum.

Avec deux cuillères réaliser de belles quenelles, les plonger dans l'eau frémissante et laisser pocher 15 minutes.

Egoutter les quenelles et les disposer dans un plat allant au four pour 10 mn à 200° pour les faire gonfler.

Pour la sauce Nantua à l'AOP Fourme d'Ambert, réaliser un roux. Mettre 40 g de beurre à fondre puis ajouter 40 g de farine et mélanger à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes, sans coloration.

Ajouter progressivement 1/2 litre de lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Porter à ébullition et cuire pendant 5 min puis ajouter 25 g d'AOP Fourme d'Ambert en morceaux et mélanger.

Assaisonner ensuite la béchamel de sel, de poivre du moulin et de noix de muscade.

Incorporer 18 cl de crème liquide, puis faire réduire en remuant à la spatule jusqu'à obtention d'une sauce nappante. Hors du feu, ajouter 45 g de beurre d'écrevisse.

Servir avec un tour de moulin à poivres, des baies roses et la sauce Nantua.



DÉGUSTATION

Ce Bouysselet, cépage autochtone oublié, donne un nez léger sur la pêche blanche et le pamplemousse pour se développer vers une bouche fraîche, riche et ronde légèrement mentholée, avec une finale tenue par l'acidité.



De la gourmandise
et de la fraîcheur pour
cette quenelle à la Fourme

TARTE AUX MYRTILLES ET À L'AOP FOURME D'AMBERT

ACCORD | Domaine : La Colombière | Cuvée : Les Frontons Flingueurs | Cépage : 100% Négrette

 6 personnes

 Préparation : 35 mn

 Cuisson : 25 mn

 Repos : 30 mn

INGRÉDIENTS

- 100 g de fromage AOP Fourme d'Ambert
- 350 g de myrtilles fraîches
- 100 g de confiture de myrtilles
- 400 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 275 g de beurre
- 115 g de sucre glace
- 3 œufs
- 30 g d'eau
- Sel

DÉGUSTATION

Les Frontons Flingueurs, c'est un vin gourmand autour d'un nez de fruits rouges et noirs frais et une touche d'épices. La bouche est ronde et charnue avec une belle tension minérale en finale. Bref, du caractère pour un vin de partage.

PRÉPARATION

Pâte sablée

Sabler entre vos mains 250 g de farine et 12 g de beurre coupé en petits cubes. Ajouter 40 g de sucre glace. Ajouter un jaune d'œuf, 30 g d'eau froide, puis une pincée de sel. Mélanger en écrasant avec la paume de la main et arrêter dès que la pâte se forme, sinon elle va devenir trop élastique. Former une boule, l'envelopper de film alimentaire, puis réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Étaler ensuite la pâte dans un cercle à tarte.

Le financier

Faire fondre 100 g de beurre. Mélanger 150 g de farine et 60 g de poudre d'amande. Ajouter 75 g de sucre glace puis 3 blancs non battus. Ajouter le beurre fondu et 50 g d'AOP Fourme d'Ambert coupée en morceaux. Cuire à 180°C pendant environ 25 mn. Ajouter le financier à l'AOP Fourme d'Ambert sur la pâte.

La finition

Une fois la tarte démolée, ajouter une fine couche de confiture de myrtilles d'Auvergne puis, de façon harmonieuse, ranger les myrtilles et de jolis ronds d'AOP Fourme d'Ambert sur la tarte.



**La gourmandise et les épices
des Frontons Flingueurs
pour l'acidité de la myrtille**



**Un accord délicieux
avec ce rosé de gastronomie,
intense et fruité**



GÂTEAU NANTAIS À L'AOP FOURME D'AMBERT

ACCORD | Domaine : **Domaine Roumagnac** | Cuvée : **Rencontres Rosé**
Cépages : **60% Négrette, 20% Gamay, 20% Syrah**

 **4/6 personnes**

 **Préparation : 20 mn**

 **Cuisson : 45 mn**

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

- 120 g de beurre demi-sel
- 140 g de sucre
- 50 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 100 g de poudre d'amandes
- 3 oeufs
- 40 g de farine tamisée
- 2 cl de rhum pour la pâte
et 2 cl à la sortie du four

Pour le glaçage

- 50 g de sucre glace
- 2 cl de rhum
- 15 g d'AOP Fourme d'Ambert
et quelques morceaux pour le dressage

DÉGUSTATION

Avec une couleur claire et éclatante, Rencontres est un rosé aux notes de fruits rouges et d'agrumes intenses. Frais, avec une belle matière, il offre des notes de pamplemousse et de groseille, tout en rondeur.

PRÉPARATION

Crémer 120 g de beurre demi-sel en pommade avec 140 g de sucre et 25 g d'AOP Fourme d'Ambert.

Ajouter 100 g d'amandes en poudre, puis incorporer trois oeufs 1 par 1.

Bien fouetter pour avoir un résultat blanc et homogène.

Puis y ajouter délicatement 40 g de farine tamisée, 25 g d'AOP Fourme d'Ambert émiettée et 2 cl de rhum.

Beurrer un moule à gâteaux de 20cm de diamètre et 6 cm de hauteur, puis ajouter la pâte et cuire au four 175° pendant 40 minutes. Démouler le gâteau en laissant la partie supérieure en dessous et sitôt sorti du four arroser avec 2 cl de rhum.

Quand le gâteau est froid, mixer 2 cl de rhum avec 50g de sucre glace et 15 g d'AOP Fourme d'Ambert.

Napper avec ce glaçage en laissant couler pour plus de gourmandise, décorer de ronds d'AOP Fourme d'Ambert.





AOP FOURME D'AMBERT



fourme-ambert.com



vins-de-fronton.com

