Chou farci à la Fourme de Montbrison et aux noix

Ludovic Guinand
Auberge Le Chêne
Le Chêne Pignard - 42780 Violay

env. 30 min

Pour 4 personnes

- *400 g de porc hâché*
- *150 g de Fourme de Montbrison*
- *50 g de noix hachées*
- *Ail et persil hachés*
- *Sel et poivre du moulin*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra*

Faire bouillir de l'eau salée avec quelques gouttes d'huile d'olive et y plonger les feuilles et le cœur du chou, pendant 5 minutes.

Hacher le cœur du chou.

Mélanger la fourme râpée, le cœur du chou et la viande.

Ajouter les noix et l'huile d'olive, l'ail et le persil.

Saler et poivrer.

Chemiser 4 ramequins avec les feuilles de chou et garnir de farce.

Laisser reposer au frais environ 1 heure.

Faire cuire au four à 180°C (environ 30 minutes), jusqu'à ce que le cœur soit chaud et juteux.

Servir chaud arrosé d'huile d'olive et accompagné de pommes de terre.

Fourme de Montbrison AOC
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 chêneaux 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
Conseil général LOIRE EN RHÔNE-ALPES · LOIRE FOREZ · RhôneAlpes

création et impression fm montbrison tél. 04 77 58 82 17 / oct. 2006 / crédits photos : studio dufné / ot loire-forez

Fourme de Montbrison AOC
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