



Côte de veau à la Fourme de Montbrison

Gilbert Grandsire
Hôtel Mercure
La Ribandière - 42100 Saint-Etienne



Pour 4 personnes

- 1 côte de veau
- 1 tranche de jambon cru
- 1/2 tranche de fourme (60 g)
- 20 g de sésame
- 10 g de parmesan râpé
- 2 cl d'huile
- 10 g de beurre
- 5 cl de jus de viande
- 1 portion de gratin forézien
- 10 g de beurre

Couper dans l'épaisseur de la côte de veau, saler & poivrer.

Placer le jambon cru et la Fourme de Montbrison.

Raffermer et tasser de la main.

Assaisonner les faces de poivre et sel.

Faire dorer (5 min. de chaque côté) à l'huile tournesol et ajouter le beurre.

Retourner et finir de cuire au four.

Réchauffer le gratin et garder la côte au chaud.

Dégraissier, déglacer avec un peu d'eau et ajouter le jus de viande.

Réduire quelques instants et incorporer le beurre, mélanger et assaisonner.

Disposer la côte sur l'assiette, le gratin et entourer de sauce.

Décorer de quelques pluches de cerfeuil.

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 gertiane, 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



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



Riche en couleur,
douce au palais...

crédit photos et illustrations par Inconnu, 10/04/06, 04/07/08, 08/07/08, 07/08/08 / crèches mercure, montbrison, montbrison / crèches mercure