



**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 :

- 180 g de Fourme de Montbrison
- 300 g de petits pois
- 4 tranches de jambon cru
- 4 tranches de pain de campagne grillé
- 1 dl de crème
- 6 gnos oignons
- 90 g de beurre
- 20 g de sucre

Émincer les oignons, les cuire dans une cocotte à feu doux avec le beurre et le sucre, saler et poivrer. Laisser compoter jusqu'à ce que l'oignon soit fondant et réservé.

Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée, les égoutter sans les refroidir puis les mixer au bol blender. Crémier, beurrer et assaisonner puis refroidir ou laisser au bain marie si vous désirez le servir chaud. Disposer sur une tranche de pain grillé le crostini d'oignon, une tranche de jambon cru et une tranche de Fourme de Montbrison. Passer 2 minutes au four afin que la Fourme de Montbrison fonde un peu et ajouter un tour de poivre du moulin.

Servir avec le velouté chaud ou froid. Vous pouvez rajouter des feuilles d'agastache ou de géranium odorant, pour les amateurs de jardins...

Retrouvez les recettes de Stéphane Laurier sur : [www.fourme-montbrison.com](http://www.fourme-montbrison.com)



Roches Montbéliardes



Moulage des Fourmes



Chéneaux en bois d'épicéa



Cave d'affinage



## 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 chéneaux 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 maturation bleuetées. 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 Port.

## 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.



Produit par **AhèneViper** **FOURME Montbrison** **LAURE 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](mailto:fourme-montbrison@wanadoo.fr)
- Web : [www.fourme-montbrison.com](http://www.fourme-montbrison.com)