

AOP BLEU D'AUVERGNE

L'instant intense



Livret recettes





AOP Bleu d'Auvergne

**Fromage d'Appellation
d'Origine Protégée
à pâte persillée,
au lait de vache**

■ Son goût

Affirmé, intense, typé et équilibré.

■ Son aspect

Pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert et très fine croûte fleurie, pouvant présenter des reflets de la même teinte.

■ Son lieu de fabrication

En Auvergne, pays de montagnes aux sols volcaniques, aux saisons affirmées et aux pâturages abondants. La production, la transformation et l'affinage sont réalisés dans l'aire géographique de l'AOP.

■ Son procédé de fabrication

Le lait est mélangé au *pénicillium roqueforti* qui sera à l'origine du Bleu d'Auvergne. Le caillé obtenu, une fois tranché et égoutté, est placé dans des moules où il finit son égouttage. Après l'étape du salage, les fromages sont piqués à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire au bon développement du Bleu d'Auvergne. Puis, pendant 4 semaines minimum, le Bleu d'Auvergne est affiné en caves fraîches et humides, ce qui lui donne son onctuosité et son caractère.

■ Signes particuliers

Le Bleu d'Auvergne est salé manuellement, affiné lentement dans le respect de la tradition, selon un savoir-faire transmis de génération en génération, depuis plus de 150 ans.



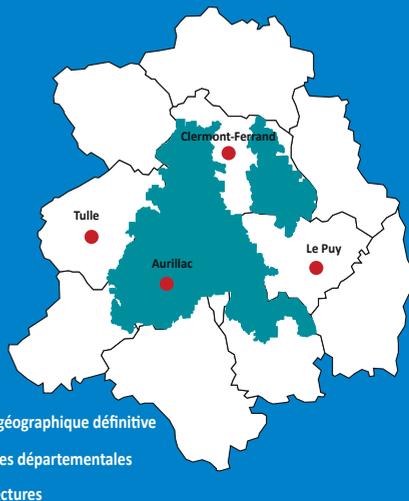
AOP Bleu d'Auvergne

**Fromage d'Appellation
d'Origine Protégée
à pâte persillée,
au lait de vache**

EXCELLENT POUR LA SANTÉ !

Riche en calcium, en phosphore, en vitamine A et B12, source de vitamine B2 et de zinc, le Bleu d'Auvergne a de nombreux atouts santé ! Le territoire de production de l'AOP Bleu d'Auvergne est une zone de montagne où les vaches pâturent de vastes prairies fleuries.

Le cahier des charges de l'AOP implique une alimentation des vaches laitières à base d'herbe de la zone d'appellation, ce qui permet la fabrication de fromage avec une meilleure qualité nutritionnelle (moins d'acides gras saturés, néfastes pour la santé et plus d'acides gras insaturés bénéfiques pour la santé, tels que les omégas 3). Consommé dans le cadre d'une alimentation saine, la consommation de Bleu d'Auvergne permet donc de contribuer à votre équilibre alimentaire et présente même les caractéristiques favorables à votre santé.



Mariages salés, sucrés, en apéritif, des saveurs à déguster sans modération !

En recette salée, une tranche de Bleu d'Auvergne sur du pain aux noix avec une tranche de jambon de pays, quelques brisures de noix et du persil...

En recette sucrée, une tranche de Bleu d'Auvergne sur un biscuit speculoos et un trait de confiture de groseilles...

Le Bleu d'Auvergne se marie à la perfection à toutes sortes de mets pour la plus grande joie des gourmands. Des mélanges audacieux aux associations les plus évidentes, découvrez et essayez de délicieuses recettes !



Les recettes !

Ce livret recettes vous présente les créations de **Sabine Alphonsine**, styliste culinaire et de 2 chefs de la région **Auvergne-Rhône-Alpes**.

Découvrez-les au fil des pages et savourez leurs créations !

Burger à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 4 belles tranches d'AOP Bleu d'Auvergne
- 4 petits pains aux graines de pavots
- Des feuilles de jeunes pousses d'épinard
- 4 x 200 g de steak de viande haché de bœuf de Salers
- 80 g de champignons bruns
- 1 oignon rouge
- 2 grosses tomates
- Sel
- Poivre 5 baies

Pour la sauce à l'AOP Bleu d'Auvergne :

- 50 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche entière
- Poivre 5 baies

Dans un bol, mixer ensemble l'AOP Bleu d'Auvergne, la crème entière et le poivre 5 baies.

Rincer les feuilles de jeunes pousses d'épinard.

Trancher la tomate, l'oignon rouge et les champignons en lamelles.

Dans une poêle, faire revenir les steaks de bœuf avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre 5 baies. Réserver.

Dans la même poêle, faire revenir rapidement les champignons en lamelles. Réserver.

Couper les petits pains en deux et faire griller rapidement l'intérieur de chaque pain dans la même poêle.

Faire le montage du burger : une tranche de pain, de la tomate, un steak de bœuf de Salers, de la sauce à l'AOP Bleu d'Auvergne, une belle tranche d'AOP Bleu d'Auvergne, des lamelles d'oignon, des champignons et quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard. Servir chaud avec des frites maison et de la sauce à l'AOP Bleu d'Auvergne.

Recette : Sabine Alphonsine

Gratin de courge spaghetti à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 200 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 1 courge spaghetti
- 400 g de viande hachée de bœuf de Salers
- 1 carotte en petits dés
- 200 ml de vin rouge de Saint-Pourçain
- 50 ml de fond de veau
- Thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon jaune
- Sel
- Poivre

Découper la courge spaghetti en deux sur la longueur et retirer les graines. Préchauffer le four à 180°C.

Déposer la courge sur une plaque de cuisson la chair en haut. Parsemer un filet d'huile d'olive sur chaque face, saler et poivrer. Cuire au four pendant 40 mn environ ou jusqu'à ce que la chair se défasse facilement à l'aide d'une fourchette.

Retirer du four une fois cuit et gratter la cavité (sans transpercer la courge) avec une fourchette pour y détacher la chair.

Dans une casserole, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire revenir l'ail haché et l'oignon jaune haché finement. Ajouter les dés de carottes, puis la viande hachée. Faire revenir 2-3 mn. Ajouter les feuilles de laurier, le thym, puis le fond de veau et enfin le vin rouge. Assaisonner.

Laisser mijoter jusqu'à réduction de la sauce.

Retirer du feu et ajouter la chair de la courge spaghetti. Mélanger le tout et remplir la cavité des courges avec la préparation.

Ajouter l'AOP Bleu d'Auvergne émietté et enfourner jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Servir Chaud.

Recette : Sabine Alphonsine

Grilled cheese à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 1 personne :

- 2 grosses tranches d'AOP Bleu d'Auvergne
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon d'Auvergne
- De la roquette
- Sel
- Poivre

Disposer une première tranche de pain de campagne.
Puis de la roquette, 2 tranches de jambon d'Auvergne et une tranche d'AOP Bleu d'Auvergne.
Assaisonner et disposer à nouveau de la roquette.
Faire de même pour le deuxième sandwich.
Faire chauffer une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
Faire revenir les sandwiches un à un sur chaque face, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et le pain grillé.
Servir chaud.

Œufs cocotte aux champignons et à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 70 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 4 œufs fermiers
- 15 cl de crème fraîche entière
- 50 g de chanterelles
- 50 g de pleurotes
- 60 g de champignons bruns
- 1 échalote
- 1 petite gousse d'ail
- Ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Rincer les champignons.

Couper les champignons bruns en fines lamelles, couper les pleurotes en deux et nettoyer les pieds des chanterelles.

Hacher finement l'ail et l'échalote.

Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'ail et l'échalote.

Ajouter les champignons et faire cuire 5 mn jusqu'à ce que les champignons soient cuits.

Mixer ensemble la crème entière et l'AOP Bleu d'Auvergne. Ajouter 2 cuillères à soupe de ciboulette.

Répartir les champignons dans le fond des cocottes, couvrir de mélange AOP Bleu d'Auvergne / crème.

Ajouter un œuf entier par cocotte.

Enfourner 20 mn au bain-marie.

Servir bien chaud.

Recette : Sabine Alphonsine

Salade de conchiplioni, tomates rôties et l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 150 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 400 g de pâtes type conchiplioni
- 170 g de tomates en grappes
- 90 g de poitrine fumée
- 1 gousse d'ail
- Origan
- Sel
- Poivre

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée à ébullition en suivant le temps indiqué sur le paquet. Égoutter après cuisson.

Couper l'AOP Bleu d'Auvergne en morceaux.

Dans un plat allant au four, disposer les tomates, un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Faire rôtir au four à 180°C.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Faire revenir l'ail haché et la poitrine fumée et l'origan pendant 3-4 mn en remuant.

Ajouter les pâtes cuites et faire revenir rapidement 30 secondes en enrobant bien les pâtes.

Assaisonner et retirer du feu.

Servir avec les tomates rôties et l'AOP Bleu d'Auvergne.

Toast pommes rôties au four, miel, noix et AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 8 belles tranches d'AOP Bleu d'Auvergne
- 8 tranches de pain de campagne
- 2 pommes Gala
- Une poignée de Noix de Grenoble
- Miel des Combrailles
- Thym frais
- Beurre

Couper les pommes en fines lamelles et les disposer sur une plaque allant au four recouvert de papier sulfurisé. Parsemer les lamelles d'une noisette de beurre et de miel.

Enfourner à 180°C et laisser rôtir.

Disposer une tranche de pain de campagne, ajouter une tranche d'AOP Bleu d'Auvergne, des lamelles de pommes rôties, des cerneaux de noix, un filet de miel et du thym.

Faire de même pour chaque toast.

Tagliatelles au poulet, champignons, sauce crémeuse, AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 150 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 400 g de tagliatelles
- 250 g de blancs de poulet fermier d'Auvergne
- 100 ml de vin blanc de Saint-Pourçain
- 200 g de champignons bruns
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1/2 cuillère à café de Paprika
- 1 échalote finement hachée
- 2 cuillères à soupe de crème entière
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre

Cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée à ébullition en suivant le temps indiqué sur le paquet. Égoutter après cuisson.

Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Faire revenir le blanc de poulet coupé en lamelles avec l'ail, l'échalote et le paprika.

Ajouter les champignons en lamelles et les faire revenir 1 mn.

Ajouter la crème entière, le vin blanc, l'AOP Bleu d'Auvergne, le persil.

Mélanger le tout, assaisonner.

Ajouter les tagliatelles, faire revenir quelques secondes et retirer du feu.

Servir chaud.

Wraps de Blanc de poulet fermier à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 4 personnes :

- 150 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 4 tortillas de blé
- 2 blancs de poulet fermier d'Auvergne
- 1 avocat bien mûr en tranches
- 1 poivron rouge en lamelles
- Des feuilles de laitue type sucrine
- 1 oignon rouge en lamelles
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche entière
- 1 gousse d'ail haché
- Thym
- Origan
- Sel
- Poivre 5 baies

Préparer la sauce en mélangeant 50 g d'AOP Bleu d'Auvergne, la crème entière et du poivre 5 baies. Découper les blancs de poulet en lamelles.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les lamelles de poulet avec l'ail, le thym et l'origan. Saler et poivrer. Ajouter les lamelles de poivron et faire revenir 2 mn. Retirer du feu.

Faire chauffer une poêle sans matière grasse et faire dorer les tortillas sur chaque face.

Disposer une tortilla, déposer des feuilles de sucrine, du blanc de poulet, des lamelles de poivron rouge, des oignons, de l'avocat et de l'AOP Bleu d'Auvergne.

Ajouter la sauce à l'AOP Bleu d'Auvergne.

Faire de même pour chaque wraps.

Servir immédiatement.

Tarte fine aux tomates confites et à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 8 personnes :

- 200 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 8 ronds de pâte feuilletée cuite
- 8 tomates fraîches
- 200 g de poulpe
- Herbes et pousses sauvages
- Huile d'olive
- Thym
- Romarin
- Sel
- Poivre

Monder, tailler les tomates en 4 et récupérer uniquement la chair.

Les disposer sur une plaque.

Assaisonner de sel, poivre, huile d'olive, du thym frais et romarin.

Cuire à 100°C pendant 2h.

Cuire le poulpe dans une eau salée 30 à 40 mn.

Dresser les tartes comme sur la photo en ajoutant de petits morceaux de Bleu d'Auvergne et le poulpe.

Servir chaud ou froid selon la saison.

Flamiche de poireaux à l'AOP Bleu d'Auvergne



■ Pour 8 personnes :

- 200 g d'AOP Bleu d'Auvergne
- 1 kg de poireaux
- 4 à 5 feuilles de blettes
- 25 cl de crème fraîche
- 2 pâtes feuilletées
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- Sel
- Poivre

Préchauffer le four à 200°C. Nettoyer les poireaux et les couper en tronçons. Les blanchir pendant 5 mn et égoutter. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et y faire suer les poireaux. Retirer du feu, saler, poivrer et laisser refroidir.

Nettoyer et cuire les feuilles de blettes à la vapeur quelques minutes. Détailler le Bleu d'Auvergne en lamelles.

Disposer la première pâte feuilletée dans un moule. Répartir dessus les poireaux, les feuilles de blettes et le Bleu d'Auvergne. Arroser de crème fraîche. Recouvrir le tout avec la seconde pâte feuilletée et souder à l'eau. Réaliser une cheminée au centre et dorer au jaune d'œuf. Décorer la pâte selon ses goûts. Enfourner pendant 30 à 40 mn puis déguster.

AOP Bleu d'Auvergne

l'instant intense



fromage-aop-bleu-auvergne.com



Partenaire du
rugby amateur



Conception : www.qjplusaest.com © S. Alphonsine, P. Soissons, G. Tripasson