



Bleu d'Auvergne

recettes

“
Le Bleu d’Auvergne...
”
...un jour, j’ai goûté



© C. Conjecture S.A. - Photos Pierre Saisons

Bleu d’Auvergne

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



Son goût : affirmé, intense, typé, 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 qui sera à l’origine du Bleu. 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.

Puis, pendant quatre semaines minimum, le Bleu d’Auvergne est affiné en caves fraîches et humides, ce qui lui donne son onctuosité et son caractère.

Signes particuliers : salé manuellement, affiné lentement, dans le respect de la tradition, selon un savoir-faire transmis de génération en génération, depuis plus de 150 ans.





Les recettes de ce livret ont été concoctées et réalisées par Sophie Goffinet, Restaurant La Table des Matières à Aurillac

Bleu d'Auvergne

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

Bon aussi pour votre santé !

Riche en calcium, en phosphore, en vitamine A et en vitamine B12, source de vitamine B2 et de zinc, le **Bleu d'Auvergne** a des atouts santé !

Par ailleurs, 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 fromages 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 les oméga 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 des caractéristiques favorables à la santé.

Contribution d'une portion de 40 g de Bleu d'Auvergne aux apports nutritionnels conseillés (ANC d'un homme adulte dont les besoins sont de 2 000 Kcal/jour)

Calcium	26 %
Phosphore	21 %
Zinc	10 %
Vitamine A Antioxydante et effets bénéfiques sur la vue	15 %
Vitamine B12 Indispensable au fonctionnement du cerveau, du système nerveux et à la formation du sang	48 %
Vitamine B2 Rôle fondamental pour la peau, les yeux, les ongles et les cheveux	10 %



Salade de lentilles au Bleu d'Auvergne

Jeter les lentilles dans l'eau froide et les cuire à feu doux pendant 30 mn. Saler à mi-cuisson. Égoutter puis laisser refroidir. Préparer une vinaigrette à base de vinaigre de framboise. Émincer un bouquet d'estragon. Émincer finement une échalote. Tailler des cubes de Bleu d'Auvergne. Mélanger le tout et ajouter un tour de poivre du moulin.



Ingrédients

100 g de Bleu d'Auvergne
150 g de lentilles blondes de Saint-Flour
Bouquet d'estragon
Pour la vinaigrette :
Huile d'olive
Vinaigre de framboise
Échalote



Club sandwich au Bleu d'Auvergne et à la viande de bœuf séchée

Toaster 2 tranches de pain de mie. Tailler la croûte de chaque côté. Mixer les ingrédients pour le pesto et badigeonner les toasts au pinceau.

Superposer successivement les tranches de bœuf séché, le Bleu d'Auvergne, la roquette, puis la figue en lamelles. Recouvrir du second toast. Tailler délicatement le sandwich en 4 triangles. Superposer les 4 triangles à l'aide d'un pic à brochettes.



Ingrédients pour 4 personnes

2 tranches de Bleu d'Auvergne très fines
2 tranches de pain de mie/personne
2 tranches de bœuf séché
6 feuilles de roquette
1 figue séchée
Pour le pesto : un bouquet de basilic,
1 dl d'huile d'olive, 50 g de parmesan



Velouté de cresson au Bleu d'Auvergne et huile de pistache

Cuire la pomme de terre à l'eau. Mettre à bouillir le bouillon de volaille.

Plonger la botte de cresson pendant 5 mn dans le bouillon bouillant avec la pincée de sel. Mixer le bouillon au cresson avec la pomme de terre chaude. Ajouter la crème fraîche. Verser dans 4 verrines, puis émietter le Bleu d'Auvergne sur chacune et parsemer de quelques gouttes d'huile de pistache et quelques pistaches grillées.



Ingrédients pour 4 personnes

25 g de Bleu d'Auvergne
1 pomme de terre à chair tendre
1 botte de cresson
1/2 litre de bouillon de volaille
Huile de pistache
1 cuillerée de crème fraîche épaisse
1 pincée de sel



Crème de chou-fleur au Bleu d'Auvergne et tuile de lard fumé

Cuire le chou-fleur en morceau dans le bouillon de volaille et dans la crème liquide avec 1 pincée de sel. Mixer le Bleu d'Auvergne jusqu'à obtention d'une texture homogène et onctueuse. Disposer la poitrine fumée entre deux papiers sulfurisés et deux plaques à four. Enfourner à 180° C. durant 10 mn. Laisser refroidir. Torrifier les amandes au four à 150 ° C. pendant 15 mn. Verser le velouté dans des bols ou assiettes creuses.

Ingrédients pour 4 personnes

150 g de Bleu d'Auvergne
1 chou-fleur
1/2 litre de bouillon de volaille
1/2 litre de crème liquide
4 tranches de poitrine fumée très fines
1 poignée d'amandes effilées
1 pincée de sel





Mini muffins au Bleu d'Auvergne, chorizo et fruits mœlleux



Ingrédients pour 4 personnes
150 g de Bleu d'Auvergne en cubes
150 g de farine
3 œufs
3 c. à soupe d'huile d'arachide
1 c. à café de levure chimique
1 yaourt
1 dl de lait chaud
150 g de chorizo en petits dés
100 g de mélange d'abricots secs,
de raisins blonds et de pruneaux

Mélanger tous les ingrédients pour confectionner l'appareil à muffins. Ajouter en dés le chorizo, les fruits mœlleux et le Bleu d'Auvergne. Remplir des petits moules puis, enfourner 20 mn à 180° C.



Gratin de cannelloni au Bleu d'Auvergne et pousses d'épinards

Ingrédients pour 4 personnes
200g de Bleu d'Auvergne
200 g de beurre
200 g de farine
1/2 litre de lait
Noix de muscade
Sel, poivre
300 g de pousses d'épinard
1 gousse d'ail
4 tubes de cannelloni/personne
1/2 litre de crème
Pignons de pin

Confectionner le béchamel avec le beurre, la farine, le lait, une pincée de noix de muscade, sel et poivre. Faire suer les épinards avec l'ail haché. Mélanger à la béchamel. Remplir les tubes de cannelloni puis disposer dans le plat. Détendre le reste de l'appareil avec la crème. Verser sur les cannelloni. Recouvrir de tranches de Bleu d'Auvergne et parsemer de pignons de pin. Gratiner à 170° C. durant 40 mn. Servir chaud.

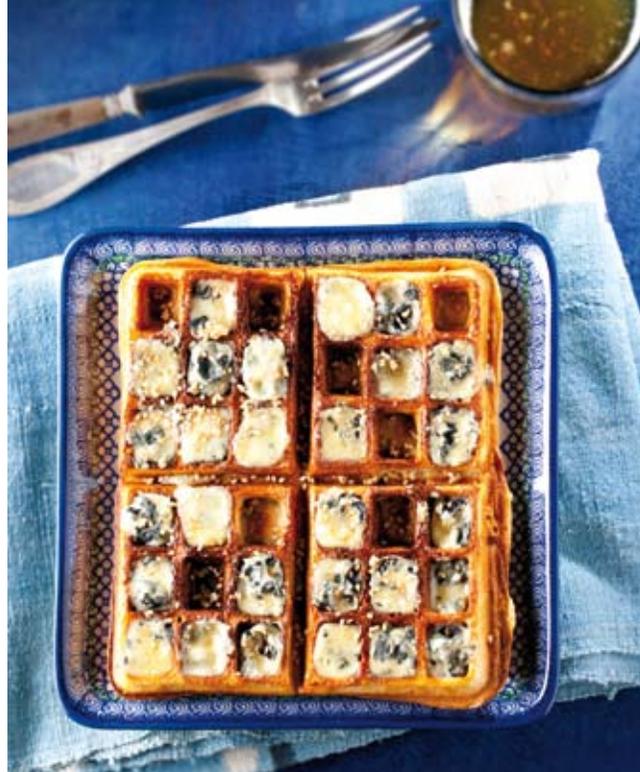


Gaufres au Bleu d'Auvergne et graines de sésame

Faire fondre le beurre. Battre 2 œufs entiers et un jaune d'œuf à la fourchette. Réserver le 3^e blanc à part pour le battre en neige. Ajouter la farine tamisée avec la levure. Verser un peu de lait, en délayant progressivement sans faire de grumeaux. Incorporer délicatement l'œuf en neige. Cuire les gaufres. Remplir les trous de la gaufre avec des morceaux de Bleu d'Auvergne. Faire gratiner le Bleu d'Auvergne sous le gril du four. Parsemer de graines de sésame préalablement grillées.

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de Bleu d'Auvergne
80 g de beurre
75 g de sucre
3 œufs
200 g de farine
5,5 g de levure chimique
1/4 litre de lait
Quelques graines de sésame



Brochettes d'onglet de bœuf au Bleu d'Auvergne et pommes au four

Ingrédients pour 1 personne

30 g de Bleu d'Auvergne
1 pomme de terre
170 g d'onglet de bœuf
Fleur de sel
Sauce au Bleu d'Auvergne :
250 g de Bleu d'Auvergne
25 cl de crème liquide
Mélange 5 baies

Envelopper la pomme de terre dans de l'aluminium. Enfourner 1 h à 170° C. La tailler en deux et la creuser à l'aide d'une cuillère. Mélanger la chair avec 30 g de Bleu d'Auvergne écrasé. Remplir les pommes de terre du mélange. Dorer 10 mn sous le gril. Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin dans une poêle. Ajouter 2 noix de beurre. Disposer les morceaux de viande et les arroser du beurre moussé. Bien colorer chaque face. Retirer et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Laisser reposer la viande 5 mn enfermée dans de l'aluminium. Trancher la viande en morceaux et monter à l'aide d'un pic à brochettes. Tremper les morceaux dans la sauce au Bleu d'Auvergne : émietter le fromage dans la crème, saler et donner un tour de moulin de mélange 5 baies. Faire fondre à feu doux.





Pastilla au Bleu d'Auvergne, poires, noix et miel



Ingrédients pour 4 personnes

8 belles tranches de Bleu d'Auvergne
2 poires Conférence
4 feuilles de brick
Cerneaux de noix
Miel

Prévoir une pastilla par personne. Epépiner les poires. Tailler le Bleu d'Auvergne en tranches de 1 cm. Concasser les cerneaux de noix préalablement grillés sous le gril. Étaler sur une feuille de brick une tranche de Bleu d'Auvergne entre 2 tranches de poire. Disposer une pincée de noix puis couvrir d'une cuillère à soupe de miel. Refermer la pastilla en triangle. Badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Enfournier 20 mn à 180° C. Laquer la pastilla à la sortie du four d'un peu de miel. Déguster bien chaud et croustillant.

Et aussi, pour un apéritif entre amis...

Mariages salés

• Sur du pain aux noix, disposer deux tranches de Bleu d'Auvergne, ajouter une petite tranche de jambon cru, 1/4 de pruneau, des brisures de noix et du persil.



- Présenter de fines tranches de Bleu d'Auvergne avec quelques feuilles de salade au vinaigre de Xérès et des noix de cajou.
- Proposer une tranche de Bleu d'Auvergne sur une assiette joliment décorée avec un coulis de tomates au basilic.

Mariages sucrés

- Utiliser un biscuit speculoos et déposer sur le dessus une tranche de Bleu d'Auvergne ou un doux mélange de Bleu et de crème passé au mixeur. Ajouter un peu de confiture de groseilles.
- La confiture de figues se marie divinement bien avec le Bleu d'Auvergne et fait sensation sur votre plateau de fromages.



Retrouvez toutes ces recettes et bien d'autres sur
www.fromage-aop-bleu-auvergne.com



Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne
Mairie - 15400 Riom-ès-Montagnes- Tél. 04 71 78 11 98



Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers