

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 *penicillium* 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



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 !



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 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 les caractéristiques favorables à votre santé.

■ Apports nutritionnels :

Contribution d'une portion de 40 g de Bleu d'Auvergne aux Apports Nutritionnels Conseillés (ANC pour un homme adulte nécessitant 2 000 Kcal/jour) :

Calcium 26 %
Phosphore 21 %
Zinc 10 %
Vitamine A 15 %
Vitamine B12 48 %
Vitamine B2 10 %

Les recettes ![☀]

Ce livret recettes vous présente les créations de **5 de nos chefs régionaux** qui ont mis leur créativité et leur talent au service de l'AOP Bleu d'Auvergne.

Découvrez les
au fil des pages et
savourer leurs créations !

La Table des matières - Chef : *Sophie Goffinet*
5 Rue Hôtel de ville - 15000 Aurillac - 04 71 48 25 50
Latabledesmatieres@hotmail.fr
www.restaurant-latabledesmatieres-aurillac.com

L'Amandine - Chef : *Pierre Degoul*
Le bourg - 15 400 Valette - 04 71 78 02 83
Degoulpierre@orange.fr - www.restaurant-lamandine-valette15.fr

Le Garage - Chef : *Dominique Peythieu*
2 Route de Mauriac - 15 400 Trizac - 04 71 78 60 79
dominique-peythieu@orange.fr

Le Jarrousset - Chef : *Jérôme Cazanave*
RN 122 - 15300 Murat - 04 71 20 10 69
Jerome.cazanave@wanadoo.fr - www.restaurant-le-jarrousset.com

L'Ander - Chef : *Francis Delmas*
6 Av. du Commandant Delorme - 15100 St-Flour - 04 71 60 21 63
info@hotel-ander.com - www.hotel.ander.com

restaurant
L'Ander

Sablé au Bleu d'Auvergne et sapin de Margeride en bouillon d'escargots

Chef : Francis Delmas



Pour le sablé : Mélanger le beurre et le Bleu d'Auvergne. Ajouter la farine, la levure et les aiguilles de sapin. Mélanger jusqu'à sablage de la pâte. Ajouter les œufs, réaliser un paton et laisser reposer. Puis étaler et tailler en forme rectangle de 15 cm de long x 2,5 cm de large. Mettre sur une plaque à pâtisserie et cuire 180° pendant 4 à 6 mn à coloration. Réserver.

Pour la déco : Faire bouillir à grand bouillon le fond de volaille. Jeter les branches de sapin et recouvrir la casserole avec un film et couvercle. Retirer du feu et laisser infuser 30 mn. Poêler les escargots avec une noisette de beurre puis assaisonner. Déglacer les escargots avec le bouillon obtenu. Monter au beurre, ajouter les lentilles cuites et réserver au chaud.

Pour la guimauve : Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir le mélange lait + crème. Ajouter le Bleu en petits morceaux et laisser fondre le fromage. Ajouter la gélatine et laisser refroidir. Monter les blancs en neige et incorporer la crème de Bleu. Mettre en moule et laisser prendre minimum 2 h.

Dressage : Dans une assiette creuse verser le bouillon chaud et les escargots. Poser en travers un rectangle de sablé et disposer dessus 3 cubes de guimauve. Décorer avec quelques pignons de pin, les mini branches de sapin et les dés de carottes.

restaurant
L'Ander

Vacherin au Bleu d'Auvergne

Chef : Francis Delmas



Pour 8 personnes :

Pour le vacherin :

200 g de Bleu d'Auvergne
300 g de sucre en poudre
250 g de blanc d'œuf

Pour la déco :

Sucre Isomalt
Colorant bleu
250 g de crème fouettée
1 poire

Pour le sorbet poire :

300 g de poire
100 g de sucre
100 g d'eau
2 blancs d'œuf

Pour 8 personnes :

Pour le sablé :

125 g de Bleu d'Auvergne
250 g de farine
75 g de beurre
3 œufs entiers
12 g de levure chimique
10 g d'aiguilles de sapin coupées en mini dés

4 x 12 escargots de

Massiac
Pignons de pin
Mini dés de carottes
100 g de lentilles blondes de Saint-Flour cuites
Poivre du moulin

Pour la guimauve :

50 g de lait - 50 g de crème
80 g de Bleu d'Auvergne
100 g de blanc d'œuf
3 feuilles de gélatine

Pour la déco :

1/2 litre de fond de volaille
6 branches courtes de sapin frais de Margeride bien vert
50 gr de beurre

Pour la meringue : Couper le Bleu d'Auvergne en petits morceaux. Mettre au four et le laisser sécher. Mixer puis ajouter le sucre en poudre. Mixer à nouveau le tout à petite vitesse jusqu'à l'obtention d'un sucre au Bleu. Monter les blancs en neige et y incorporer le sucre au Bleu progressivement. Mettre en forme à la poche à douille et cuire environ 4 h à 80°.

Pour le sorbet : Faire un sirop avec le sucre et l'eau puis ajouter les poires coupées en petits dés. Mettre dans le moule de la sorbetière et laisser prendre à grand froid (-20°). Un fois le mélange pris, ajouter les blancs d'œuf et turbiner.

Pour la déco : Faire fondre le sucre isomalt puis le teinter légèrement avec le colorant bleu. Mettre les décors selon les formes choisies et réserver.

Dressage : Disposer un disque de meringue au Bleu d'Auvergne, puis une quenelle de sorbet et recouvrir d'un second disque de meringue. Ajouter la crème fouettée à l'aide d'une poche à douille. Pour terminer, disposer quelques billes de poire et les décors en sucre.

restaurant
**La table
des
matières**

Bouchée apéritive au bleu d'Auvergne, gelée de sauternes et fruits moelleux, tuile au pavot

Chef : Sophie Goffinet



restaurant
**La table
des
matières**

Grosse raviole au Bleu d'Auvergne et pignons, émulsion roquette

Chef : Sophie Goffinet

Pour 8 personnes :

Pour la pâte à raviole :

125 g de semoule de blé dur
1 jaune d'œuf
2,5 cl d'eau
1 trait d'huile d'olive

Pour la farce :

200 g de Bleu d'Auvergne
0,5 dl de lait de soja
50 g de pignons torréfiés

Pour l'émulsion :

200 g de roquette
1 dl de vin blanc
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
1 gousse d'ail
1 échalote
1 dl de crème
1 dl de lait

Pour 6 bouchées :

Pour le bonbon :

150 g de Bleu d'Auvergne
1 dl de Sauternes
2 feuilles de gélatine
Abricots secs
Raisins moelleux
2 c. à soupe de crème liquide

Pour la tuile au pavot :

35 g de beurre
35 g de sucre
12 g de glucose
12 g de lait
50 g de pavot

Pour le bonbon Bleu d'Auvergne / Sauternes :

Réaliser une gelée avec 1 dl de Sauternes et 2 feuilles de gélatine. Y incorporer des petits dés d'abricots secs et des raisins moelleux. Verser la gelée dans des moules en silicone à mini tartelettes. Les faire prendre au frais. Préparer une crème de Bleu d'Auvergne dense avec 150 g de bleu et 2 cuillères à soupe de crème liquide. Écraser le tout à la fourchette jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Remplir 6 moules identiques à ceux des gelées afin qu'ils en prennent bien la forme, faire prendre au frais. Démouler les gelées et le Bleu d'Auvergne et assembler les tels des bonbons.

Pour la tuile au pavot :

Mélanger le beurre, le sucre, le glucose, le lait puis le pavot. Étaler en bandes sur un papier sulfurisé et enfourner 5 mn à 180°C. À la sortie du four, décoller la tuile à l'aide d'une spatule et la cercler autour d'un emporte-pièce pour lui donner une forme d'anneau. La laisser refroidir et figer avant de démouler.



Pour la pâte à raviole :

Mélanger la semoule de blé dur, le jaune d'œuf, l'eau et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Laisser reposer la pâte 1/4 d'heure.

Pour la farce au Bleu d'Auvergne :

Mélanger le Bleu d'Auvergne, le lait de soja et les pignons torréfiés. Réserver.

Pour les ravioles :

Étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie. Détailler des cercles à l'emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Former une boule de farce au Bleu d'Auvergne au milieu. Mouiller les bords à l'aide d'un pinceau et d'eau. Refermer avec un cercle de pâte. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 9 minutes à frémissement pour ne pas éclater la raviole.

Pour l'émulsion roquette :

Faire réduire le vin blanc, le sel, le sucre, l'ail et l'échalote. Ajouter la crème et le lait et faire bouillir. Mixer la roquette avec le mélange chaud puis passer au chinois. Servir autour de la raviole bien émulsionnée pour un résultat mousseux.

restaurant
**Le
Garage**

Millefeuille de bourriols au Bleu d'Auvergne

Chef : Dominique Peythieu



restaurant
**Le
Garage**

Flamiche de poireaux et Bleu d'Auvergne

Chef : Dominique Peythieu



Pour 8 personnes :

200 g de 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

Pour 8 personnes :

Pour les bourriols (environ 15) :

250 g de farine de blé
250 g de farine de sarrasin
15 g de levure de boulanger
1,5 l d'eau à température ambiante
Sel

Pour le millefeuille :

200 g de Bleu d'Auvergne
12 bourriols (à réaliser soi-même
ou à acheter)
15 tranches de jambon de Paris
25 cl de crème fraîche
20 g de beurre

Pour les bourriols :

Délayer la levure dans un peu d'eau. Mélanger les deux farines dans un saladier et creuser un puits. Ajouter le sel, la levure délayée, l'eau jusqu'à l'obtention de la consistance d'une pâte à crêpes. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède pendant 2 à 3 h. Réaliser les bourriols dans une poêle à crêpes.

Pour le millefeuille :

Préchauffer le four à 180°C. Tapisser le fond d'un moule à manquer avec du papier sulfurisé. Détailler le Bleu d'Auvergne en fines lamelles. Déposer une bourriol dans le fond du moule, une tranche de jambon de Paris puis des lamelles de Bleu d'Auvergne. Recommencer l'opération jusqu'à l'épuisement des ingrédients. Arroser chaque couche d'un peu de crème fraîche et terminer par une bourriol. Beurrer la bourriol du dessus au pinceau et couvrir d'une feuille d'aluminium. Enfourner pendant 20 mn. Démouler le millefeuille et servir tiède avec une salade verte.

Pour la flamiche :

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.

restaurant
**Le
Jarrousset**

Tarte fine aux tomates confites et Bleu d'Auvergne

Chef : Jérôme Cazanave



Pour 8 personnes :

200 g de Bleu d'Auvergne
8 ronds de pâte feuilletée cuite
8 tomates fraîches
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.
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.

restaurant
**Le
Jarrousset**

Pana cota aux myrtilles d'ici et Bleu d'Auvergne

Chef : Jérôme Cazanave



Pour la pana cota :

Faire bouillir le lait, la crème et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Après refroidissement, ajouter le fromage blanc et mouler. Par dessus, ajouter des pépites de Bleu d'Auvergne et un peu de confiture de myrtilles.
Réserver au froid au moins 6 h.

Pour le sorbet :

Mixer tous les éléments et turbiner.
Dresser.

Pour 8 personnes :

Pour la pana cota :

150 g de Bleu d'Auvergne
1250 g de crème
150 g de lait
200 g de fromage blanc
75 g de sucre
2 feuilles de gélatine
Confiture de myrtilles

Pour le sorbet au Bleu d'Auvergne :

250 g Bleu d'Auvergne
500 g de fromage blanc
150 g de lait
200 g de crème
125 g de sucre
10 g de poudre de lait

restaurant
L'
Amandine

Tatin de pommes de terre au Bleu d'Auvergne

Chef : Pierre Depoul



Pour 8 personnes :

250 g de Bleu d'Auvergne
800 g de pommes de terre
250 g de pâte feuilletée
250 g de poitrine fumée en tranches
150 g de tome fraîche

Faire cuire les pommes de terre avec la peau. Les éplucher puis les couper en tranches.

Tapisser les parois et le fond d'un moule rond avec la poitrine fumée. Mettre une couche de pommes de terre puis la moitié du Bleu d'Auvergne, de la tome. Recommencer avec une couche de pommes de terre, le reste de Bleu d'Auvergne et de tome

Recouvrir d'un disque de pâte feuilletée. Cuire au four à 180°C pendant 40 mn. Démouler tiède et déguster avec une salade verte.

restaurant
L'
Amandine

Terrine de pot au feu au Bleu d'Auvergne

Chef : Pierre Depoul



Pour 8 personnes :

200 g de Bleu d'Auvergne
50 g de gelée en poudre
1 kg de plat de côtes
1 l de bouillon
3 carottes
2 oignons
Câpres
Thym
Laurier

Faire cuire le plat de côtes dans de l'eau froide avec le thym, le laurier et les oignons.

À mi-cuisson, rajouter les carottes. Égoutter et laisser refroidir.

Couper la viande en cubes et rajouter les carottes coupées en cubes, le Bleu d'Auvergne en dés, les câpres. Assaisonner.

Faire bouillir 1 litre de bouillon avec la gelée en poudre.

Mettre la viande dans une terrine et remplir avec le bouillon froid.

Réservoir au frais pendant 4 h.

Couper en tranches et déguster.

AOP Bleu d'Auvergne

l'instant intense



Partenaire du
rugby amateur



Conception : www.quivlusest.com - Crédits photos : P. Soissons, G. Trijasson