

Quiche à la Fourme de Montbrison



Hôtel Restaurant «Le Bel'Vue»
Loïc Vaillant
Le Cergne



Pour 4 personnes

- 250 g de pâte brisée
- 4 pommes de terre moyennes
- 200 g de lardons
- 1 oignon blanc
- 3 tranches de fourme de Montbrison
- 150 g de crème liquide

Étaler le fond de tarte dans un moule, couper les pommes de terre en rondelles préalablement cuites à la vapeur, les disposer au fond de la tarte.

Disperser dessus les 200g de lardons, les rondelles d'oignon blanc puis les quartiers de fourme de Montbrison

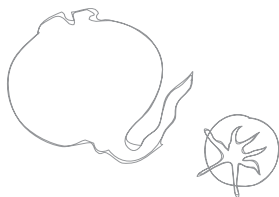
Donner un tour de poivre du moulin, enfourner à 150° pendant 15 minutes puis ajouter la crème liquide et remettre au four 15 minutes.

Servir chaud avec une salade verte.



FOURME
A.O.C.
de
Montbrison
La vraie nature du Forez

Riche en couleur,
douce au palais...



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.

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 chêneaux 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



FOURME
A.O.C.
de
Montbrison
La vraie nature du Forez

**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