

Fondue à la Fourme de Montbrison



Marché pour 8 personnes

- 1 Fourme de Montbrison
- 20 cl de crème fraîche
- 15 cl de vin blanc sec (Chardonnay du Pays d'Urfé)
- sel, poivre
- pommes vapeur
- charcuterie de pays

Variante : la charcuterie peut-être remplacée par de la viande grillée.

Couper la Fourme à 2 cm du bord environ et la creuser avec une cuillère.

Faire fondre la chair de la Fourme dans le vin blanc et la crème en remuant sans arrêt, jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse, saler, poivrer.

Verser dans la croûte de la Fourme.

Servir chaud avec des pommes vapeur et de la charcuterie de pays (ou de la viande grillée).

Cette recette est servie dans tous les Logis de la Loire.



La Fourme de Montbrison : la vraie nature du Forez



Vaches Montbéliardes

Fabriquée avec du lait de vache du Haut Forez, longuement affinée au cœur de sa montagne, la Fourme de Montbrison, exprime comme nulle autre les reliefs, les parfums de fleurs de bruyère et de gentianes, 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.

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 des Côtes du Forez ou d'un vieux porto.

Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC

11 Boulevard de la Préfecture

42600 Montbrison

Tél./Fax : 04 77 58 91 30

E-mail : fourme-montbrison@wanadoo.fr

Site : www.fourme-montbrison.com



Moulage

Les Logis : l'Hôtellerie à visage humain



Mise en châteaux de bois d'épicéa

Avec plus de 3 000 hôtels-restaurants, réunis autour d'un concept de qualité d'accueil, d'authenticité et de découverte des terroirs, les Logis représentent la première chaîne hôtelière indépendante d'Europe.

Au cœur des régions, ils s'intègrent avec harmonie dans leur environnement. Fiers de leurs racines, les hôtels-restaurants Logis auront plaisir à vous faire découvrir toutes les richesses de leur terroir. Fins gastronomes, ils utilisent les produits locaux, dont ils savent exhiler toutes les saveurs, pour le plus grand plaisir du palais.



Cave d'affinage

Romain BEAU

Logis de la Loire

Maison du Tourisme

8, place du Maréchal de Lattre de Tassigny

42300 ROANNE

Tél : 04-77-44-26.50 – Fax : 04-77-72-74.83

Mail : contact@escapades-roannais.com

Riche en couleur,
douce au palais...


La vraie nature du Forez









Création : CDT Loire A.Mellier / Crédits Photos : G.Lebois, R.Maréchal