

L'Auvergne est une des principales régions de production fromagère avec pas moins de 5 fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) qui représentent près du quart de la production française.



Le Cantal

trois raisons de ne pas l'oublier
C'est le doyen des fromages AOP d'Auvergne. En fonction de son âge, il est appelé :
Cantal Jeune : affiné de 1 à 2 mois.
Cantal Entre-Deux : affiné de 3 à 7 mois.
Cantal Vieux : affiné plus de 8 mois.

Le Saint-Nectaire

le nectar de la nature
C'est la richesse floristique des prairies naturelles qui confère au Saint-Nectaire ce goût subtil et original de noisette.



La Fourme d'Ambert

l'invitation au voyage
Produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1600 m d'altitude, elle est le plus doux des fromages bleus.

Le Bleu d'Auvergne

un caractère fort
Fromage au goût affirmé et à la texture fondante, le Bleu d'Auvergne offre une gamme de saveurs allant de la crème à la mousse humide.



Le Salers

la distinction
Issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages, il est produit uniquement dans les fermes du 15 avril au 15 novembre, lorsque les vaches sont nourries d'herbe pâturée.

Vous avez dit AOP ?

Les fromages AOC d'Auvergne sont désormais reconnus au niveau européen. Ce sont maintenant des fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) : plus facile de s'y retrouver comme tous les produits de qualité d'Europe ont un nom et un logo communs !



Bienvenue sur la route des fromages AOP d'Auvergne

37 étapes vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir l'élevage et la fabrication des 5 fromages AOP d'Auvergne.

soletis COMMUNICATION | 09 33 60 30 1 - Ne pas jeter sur la voie publique
Crédit photos : F. Saussens, Claude-Olivier Marti-AFA

Mignardises aux fromages AOP d'Auvergne



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

Plus d'infos sur : www.fromages-aop-auvergne.com



Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE

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

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE

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

Tapas sucrés-salés...

Pourquoi ne pas utiliser des ingrédients du petit déjeuner ou du goûter?...
Brioche, pain d'épices, ou autres fameux spéculoos... Tout est bon à tester et à déguster!



Les fruits-surprises aux fromages AOP d'Auvergne...

Recettes de nos grand-mères, les traditionnels fruits-surprises des fêtes de fin d'année, initialement fourrés de pâtes d'amande, peuvent l'être tout aussi avantageusement de fromages AOP d'Auvergne...

Dattes au Bleu d'Auvergne

Astuce : coupez des allumettes de Bleu d'Auvergne immédiatement sorti du frigo pour qu'il ne s'émiette pas et en farcir les fruits. Servez à température ambiante, bien entendu!

Cerneaux de noix avec des dés de Saint-Nectaire, de Fourme d'Ambert ou de Bleu d'Auvergne

Noisette entière et Saint-Nectaire

Cantal et poudre d'amande

Astuce : roulez des frites de Cantal Jeune ou de Cantal Entre-Deux préalablement réchauffées à température ambiante dans la poudre d'amande

Abricots secs fourrés de Salers ou de Fourme d'Ambert

Pruneaux géants au Cantal Vieux

Figs sèches au Salers

D'autres idées recettes sur www.fromages-aop-auvergne.com

En canapés...

Brioche tranchée à la Fourme d'Ambert

Astuce : des formes joliment découpées à l'emporte-pièce pour la présentation et le tour est joué.

Tartine de Bleu d'Auvergne sur un spéculoos

Mini sandwich de Fourme d'Ambert ou de Bleu d'Auvergne et pain d'épices



5 fruits et légumes par jour...
et 5 fromages AOP d'Auvergne :
c'est bon l'équilibre !

Raisin sucré, blanc ou noir, et Saint-Nectaire, en brochette

Banane et Fourme d'Ambert :
la banane remplace le pain !

Poire et Bleu d'Auvergne

Astuce : étalez le bleu ramolli à température ambiante sur une tranche de poire ferme

Brochettes de Cantal avec raisins et pommes sucrées

Astuce : évitez des pommes trop acides

Salers et fruits rouges : framboises ou mûres sauvages en saison...



Les associations avec confitures et autres tartinodes...

Miel de lavande et Bleu d'Auvergne

Miel d'acacia et Fourme d'Ambert

Confiture de mûre ou de prune avec du Saint-Nectaire

Crème de marron et Cantal Entre-Deux

Confit d'oignon avec du Cantal Vieux

Chutney de figue avec du Salers

Astuce : pour faire de jolies formes, munissez-vous de plusieurs emporte-pièces et laissez libre court à votre imagination...



En bouchées...

Roses des sables au Bleu d'Auvergne

Astuce : coupez du Bleu d'Auvergne en dés et laissez-les ramollir à température ambiante. Roulez ensuite les dés dans les pétales de maïs, glacés au sucre ou non. Servir frais pour éviter que les roses ne s'effritent.

Bâtonnets de Fourme d'Ambert au spéculoos émietté

Bouchées de Saint-Nectaire et flocons d'avoine ou d'épeautre

Astuce : coupez des dés de Saint-Nectaire que vous laissez ensuite ramollir à température ambiante puis roulez-les dans les flocons.

Variante muesli : rajoutez un raisin sec planté sur le dessus.