

RISOTTO DE COURGE BUTTERNUT

ET SA SAUCE FROMAGÈRE À LA FOURME DE MONTBRISON

La recette originale inventée et cuisinée par **Virginie Dubois-Dhorne**, championne du monde des fromagers 2021, à l'occasion des Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez 2026, avec les produits des producteurs et exposants du marché de Montbrison.

4 PERSONNES

ENTRÉE

À SERVIR CHAUD



INGRÉDIENTS

1 butternut

Frédéric Bonnefoy • St-Just-St-Rambert

3 petits poivrons (jaune, rouge, orange)

Laurent et Romestaing • Chalain-le-Comtal / Savigneux

3 carottes (orange et jaune)

Patrice Bonnefoy • St-Just-St-Rambert

7 à 8 échalotes

Laurent et Romestaing • Chalain-le-Comtal / Savigneux

Quelques brins de ciboulette

Dr Persil et Mr Ail • Champdieu

250 g de poitrine fumée

Boucherie Gastel • St-Romain-le-Puy

300 g de Fourme de Montbrison

Ferme du Grand Pré • Roche-en-Forez

20 cl de crème liquide

Ferme Au cœur du Forez • St-Romain-le-Puy

1 filet d'huile de noix

Épice & Tout • Champdieu

1 noisette de beurre

Ferme Au cœur du Forez • St-Romain-le-Puy

Sel et poivre

PRÉPARATION DES LÉGUMES

1 Épluchez tous les légumes

2 Émincer très finement les échalotes.

3 À l'aide d'un économe, prélever quelques lamelles de carottes et de butternut pour le dressage. Faire chevaucher les lamelles de couleurs différentes, et les couper à l'aide d'un emporte pièce rond de 10 cm. Réserver.

4 Pendant ce temps, couper (et réserver séparément) en mirepoix (petits cubes de 0,5 cm), les carottes, le butternut et les poivrons.

5 Mettre le beurre à chauffer dans une poêle et y mettre les échalotes à cuire doucement, ainsi que le lard fumé, coupé en morceau de 1 cm.

6 Une fois réduit au tiers, rajouter les carottes et les poivrons. Laisser cuire à couvert 3, 4 minutes à feu vif, sans oublier de mélanger de temps à autre.

7 Rajouter les cubes de butternut, couvrir et laisser cuire encore 6/7 minutes.

8 Pendant ce temps, mettre la crème liquide à chauffer, jusqu'à ébullition.

9 Une fois l'ébullition, rajouter 250 grs de fourme de Montbrison en cube de 3 cm. Mélanger jusqu'à avoir une texture homogène. Couper les 50 grs de fourme restante en cube de 5 cm pour le dressage.

DRESSAGE

1 Déposez au centre de l'assiette la préparation de légumes, complétée de quelques cubes de Fourme. Un cercle de dressage de 10 cm peut être utilisé.

2 Ajoutez les lamelles de carottes et la ciboulette. Versez généreusement la sauce à la Fourme autour des légumes, puis poivrez.



« Je l'ai toujours appelée *la grande dame*. Elle est belle, élégante, fine, droite, sobre et dorée, à la texture fine et fondante, ferme et onctueuse. Se marie en sucré ou en salé, à déguster au couteau ou en cuisson, elle est compagne de nombreux mets, sans jamais perdre son élégance, son identité et sa finesse... une vraie *grande dame*. »