

Planche de fromage estivale



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Gaperon	1 Pièce
196693	Charolais au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef	1 Pièce
196692	Mâconnais au lait cru AOP 25% MG 55 g L'Affineur du Chef	2 Pièce
155323	Beurre micropain demi-sel AOP 80% MG 15 g Conviette	1 Pièce
155403	Beurre micropain doux AOP 82% MG 15 g Conviette	1 Pièce
37516	Mini-pain Père-ne multicéréales précuit sur sole 70 g	3 Pièce
	Tapenade	70 Gramme
	Gressin	3 Pièce
	Olives kalamata	40 Gramme
	Demi-tomates cerises	30 Gramme
	Mélanges de graines	30 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Dresser comme sur la photo.

Planche de fromage estivale

L'astuce du chef



La lecture d'un plateau de fromage se fait de gauche à droite, en prenant soin de commencer par les fromages les plus doux. L'accompagnement des fromages est en fonction de leur puissance aromatique.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid