

Café gourmand version fromage



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	PM
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 30% MG 225 g env. L' Affineur du Chef	PM
58585	Ossau Iraty AOP affiné 9 mois 36% MG 400 g env. L' Affineur du Chef	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer des allumettes de comté 16 mois, des bonbons de mimolette et des dés d'Ossau Iraty
- 2 Dans une assiette, accompagner le tout d'un café serré

L'astuce du chef

Une jolie façon de rendre le fromage accessible aux clients pressés. Surfer sur le succès du café gourmand en le déclinant façon fromage donnera une note d'originalité et d'espièglerie supplémentaire à votre carte. Une idée originale qui créera la surprise en fin de repas !

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager