

Fromage gourmand version canaille

Coût :

€ € €



Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	PM
58578	Fourme d'Ambert au lait cru AOP 26% MG 300 g env. L'Affineur du Chef	PM
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L'Affineur du Chef	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer des petites allumettes de comté 12 mois, des tranches de fourme d'Ambert et de crottin de Chavignol. Déposer le tout en assiette
- 2 Servir avec de la pâte de coing et des noix
- 3 Accompagner d'un porto blanc ou un thé servi dans une tasse de café pour plus d'originalité

L'astuce du chef

Si le plateau est le signe de noblesse du fromage, le service à l'assiette offre également des pistes intéressantes de valorisation des produits.

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager