Duo de fromages Auvergnats

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58612	Salers au lait cru AOP affiné 30% MG 400 g env. L'Affineur du Chef	PM
58541	Cantal entre-deux au lait cru AOP affiné 120 jours min 26% MG 400 g env. L' Affineur du Chef	PM
	Confiture de tomate verte au piment d'Espelette	80 Gramme

Etapes de préparation

1. Dans une assiette, déposer des petites parts de Salers et de Cantal entre-deux, deux fromages de la même région riches en caractère
2. Sublimer avec de la confiture de tomate verte au piment d'Espelette

L'astuce du chef

Cette approche consiste à inviter vos clients à une initiation aux subtilités du fromage. En présentant un duo ou trio de fromages voisins en terme d'appelation et/ou région, vous aiguiserez la curiosité. Faites découvrir toutes les nuances et la finesse de l'affinage et des arômes à travers le savoir-faire de l'affineur. On parlera alors de verticalité de dégustation, très importante à respecter : toujours commencer du fromage le plus jeune au plus affiné et donc plus mature.

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation