

Trilogie de crottins



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L'Affineur du Chef	PM
	Crottin de Chavignol frais	PM
	Crottin de Chavignol bleu	PM

Etapas de préparation

- 1 Proposer une trilogie de crottins avec 3 stades d'affinage différents
- 2 Respecter le verticalité de dégustation, du plus jeune au plus affiné

L'astuce du chef



Grâce à la trilogie des crottins, faites apprécier tout le savoir-faire des affineurs. Proposez toujours de déguster les fromages du plus jeune au plus vieux en terme d'affinage pour aller crescendo dans les goûts. Vous ferez ainsi connaître toutes les subtilités aromatiques et les différentes textures qu'offrent les crottins de chèvre

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager