

La guerre des clochers



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
98614	Laguiole au lait cru AOP affiné 6 mois min 30% MG 500 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
58612	Salers au lait cru AOP affiné 30% MG 400 g env. L'Affineur du Chef	PM

Etapas de préparation

- 1 Découper des tranches de Laguiole, de Salers et des allumettes de Cantal
- 2 Déposer le tout dans une assiette. Servir avec un alcool à la gentiane

L'astuce du chef

Qu'est-ce qui différencie le Laguiole, le Cantal et le Salers ? Fabriqués de la même façon mais sur 3 territoires différents, entre l'Aveyron et l'Auvergne que seul une rivière sépare, goûtez-les ensemble pour le découvrir

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager