

MILLE FEUILLES BRILLAT-SAVARIN EN DAMIER DE PAPIERUSSE DE CAVIAR

Ingrédients pour 1 Fromage

- 1 Brillat-Savarin frais
- 2 feuilles de Caviar «Papierusse»



Préparation

Découpez votre fromage en deux parties égales dans son épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce, détaillez un rond dans la feuille de Caviar que vous placerez entre les deux disques de fromages.

Avec l'autre feuille, découpez des petits carrés que vous déposerez en damier sur le fromage en guise de décor.

La dégustation:

Avec ses 75% de matières grasses et la fraîcheur qu'il développe en bouche, le Brillat-Savarin est un fromage de choix pour son mariage avec le Caviar en général et le Papierusse en particulier.

L'onctuosité de ce fromage triple crème et les saveurs marines du Papierusse de Caviar se complètent pour une harmonie de dégustation.

Un mariage qui trouvera une place de choix sur le plateau de fromage de vos table de fêtes.