



**ÉDITION SPÉCIALE**

n° Octobre

*Le magazine  
aux saveurs de fromages*

**LA BOX**

**@repasduquotidien X fromages.com**

@REPASDUQUOTIDIEN

# LA BOX SIGNÉE



La sélection de fromages d'Ornella

## JE SUIS FAN”

**JE SUIS TOTALEMENT FAN ET ADEPTE DU CONCEPT D'ABONNEMENT À UNE BOX, L'IDÉAL POUR TOUT AMOUREUX DU FROMAGE. LES FROMAGES SONT DE TRÈS BONNE QUALITÉ ! CHAQUE MOIS JE DÉCOUVRE OU REDÉCOUVRE DE DÉLICIEUX FROMAGES ... DE QUOI PRÉPARER DE MAGNIFIQUES PLATEAUX OU M'INSPIRER POUR MES NOUVELLES RECETTES !**

Ornella @repasduquotidien

# LA SELECTION

**"CELA A ÉTÉ COMPLIQUÉ MAIS IL FALLAIT EN CHOISIR 4 "**

*"Quand les équipes de fromages.com m'ont proposé de créer ma propre box et sélection de fromages je n'ai pas pu résister. Je vous présente ici mes quatre coups de coeur. J'espère qu'elle vous plaira. "*

@repasduquotidien

## **COMTÉ AOP 18 MOIS**

*"Le comté reste mon fromage favori il avait donc forcément sa place dans ma box. "*

Sa pâte onctueuse acquiert une saveur fruitée pour des laits d'été et de noisette pour des laits d'hiver. Plus le Comté est vieux, plus celui-ci développe des pointes légèrement salées.

## **ROQUEFORT AOP**

*"Le roquefort est un des fromages que j'aime le plus utiliser en cuisine (mes enfants sont d'ailleurs des amateurs inconditionnels de la classique sauce au roquefort)."*

Entièrement fabriqué à base de lait cru de brebis au coeur des Causses, le Roquefort reste le fromage " bleu " le plus réputé au monde. Sa fraîcheur, sa pâte tendre, son odeur caractéristique, sa douceur, son crémeux et sa saveur prononcée très marquée par la noisette en font un fromage de brebis d'exception.

## **MORBIER AOP 100 JOURS**

*"Le morbier est un fromage qu'on adore déguster particulièrement en automne et en hiver. La raclette au morbier est fameuse."*

Affiné pendant 2 ou 3 mois, la croûte est ensuite brossée à l'eau salée ("morgée").

Sous la croûte ferme légèrement craquelée, la pâte est douce et onctueuse, offrant de subtils arômes herbacés et une saveur fruitée bien prononcée.

## **BANON AOP**

*"Enfin le banon (enveloppé dans une feuille de châtaignier liée avec des brins de raphia, le Banon est ainsi isolé de l'air) qui a un goût unique ! Je vous conseille de le déguster avec du miel."*

Légèrement tanniques, ces feuilles de châtaignier contribuent au goût spécifique du Banon et favorisent sa conservation. La pâte est souple, puis elle devient crémeuse si l'on poursuit l'affinage en cave humide.



**Le Comté**  
Le coup de coeur



**Le Roquefort**  
Aussi bon en sauce qu'avec du pain grillé et des fruits secs



**Le Morbier**  
A tomber lors d'une raclette



**Le Banon**  
Doux avec du caractère



Par Ornella alias @repasduquotidiens

# IDÉE RECETTE

## GNOCCHIS CHAMPIGNONS ROQUEFORT

UNE RECETTE SIMPLE RAPIDE ET SAVOUREUSE!

### INGRÉDIENTS :

- 380g de gnocchis
- 250g de champignons de Paris
- 60g de roquefort
- Sel
- Poivre
- Beurre
- Crème fraîche épaisse

### PRÉPARATION :

1. Cuire les gnocchis dans l'eau bouillante .
2. Pendant ce temps émincer les champignons en lamelles et les cuire dans une poêle avec une noisette de beurre.
3. Ajouter ensuite un beau morceau de roquefort puis 2 cuillères de crème fraîche.  
Laisser chauffer à feu doux afin que le roquefort soit crémeux.
4. Enfin ajouter les gnocchis égouttés dans la poêle.
5. Servir chaud.

**“PLUS VOUS SEREZ GÉNÉREUX EN ROQUEFORT PLUS VOTRE PLAT SERA GOURMAND ! “**