



ÉDITION SPÉCIALE

*Le magazine
aux saveurs de fromages*

n° Novembre

LA BOX
@lavieplaisirs X fromages.com

@LAVIEPLAISIRS

LA BOX SIGNÉE



La sélection de fromages de Pauline

JE SUIS FAN”

LES SOIRÉES PLATEAU DE FROMAGES AVEC MES AMIES SONT MES PRÉFÉRÉES. J’AI DONC VOULU VOUS CONCOCTER UN PLATEAU COMME JE LES AIME :) JE VOUDRAIS REMERCIER FROMAGES.COM POUR CETTE COLLABORATION ET POUR LEUR CONFIANCE. C’EST UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE QUI A À COEUR DE PARTAGER SA PASSION. C’EST UN RÉEL PLAISIR DE COLLABORER AVEC EUX POUR CETTE BOX CO-SIGNÉE. EN ESPÉRANT QUE MA SÉLECTION VOUS PLAISE ET VOUS PERMETTE DE PARTAGER UN BON MOMENT AVEC VOS PROCHES.

Pauline @lavieplaisirs

LA SELECTION

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

"En espérant que ma sélection vous plaise et vous permette de partager un bon moment avec vos proches."

@lavieplaisirs



La Tomme à l'ail des ours
Doux et herbacé



Le St Marcellin
Un incontournable



L'Ossau-Iraty
Avec son petit goût de noisette



Le Sainte Maure de Touraine
L'authentique chèvre

TOMME DE MONTAGNE AIL DES OURS

"On commence par ma découverte de cette année : la tomme à l'ail des ours. Avec ses notes herbacées qui lui donnent des saveurs florales uniques. "

C'est en fait l'ajout de l'ail sauvage ou ail des ours à son lait caillé qui va donner cet aspect à sa pâte, bien qu'il soit en réalité un fromage à pâte pressée non cuite. En bouche, son goût n'est pas aussi prononcé qu'il en a l'air, la saveur du fromage est bien présente et l'ail des ours vient apporter une saveur supplémentaire pour vous offrir un goût doux et herbacé.

SAINT MARCELLIN IGP

"Le St Marcellin, si onctueux et délicieux, un de mes incontournables. "

Ce fromage à pâte molle se déguste crémeux, il dégage des arômes d'étable au léger goût d'amertume.

Le Saint Marcellin dégage un goût légèrement acide avec des pointes aromatiques de noisette.

Selon l'affinage il se présentera souple (jeune) onctueux (affiné) coulant (très affiné) .

OSSAU-IRATY AOP

"L'Ossau Iraty, un fromage de brebis avec sa légère saveur de noisette."

Ce fromage libère toutes ses saveurs de noisette lorsqu'il est produit pendant la période de transhumance de Juin à Septembre dans les cayolars basques et les cajulas béarnais (refuges de montagne construits en pierre).

La saveur de ce fromage est douce et comporte des arômes de noisette et de lait frais. Ce fromage a une pâte dense et compacte, de couleur jaune pâle et sans trou.

SAINTE MAURE DE TOURAINE AOP

"Et pour finir un fromage de chèvre parce que ce sont mes préférés et le Saint-Maure de Touraine les représente bien avec son goût authentique. "

Il dégage des arômes de noix et de lait de chèvre. Légèrement salée, sa saveur dépend du stade d'affinage et tend vers la noisette plus le fromage est affiné. Un Sainte Maure de Touraine fermier doit avoir une fine croûte régulière, parsemée de moisissure blanche/bleutée.



Par Pauline alias @lavieplaisirs

IDÉE RECETTE

RECETTE SALADE DE ST MARCELIN PANÉ

UNE RECETTE SIMPLE RAPIDE ET SAVOUREUSE!

INGRÉDIENTS :

- Un St Marcelin
- De la chapelure
- 1 oeuf
- Sel et Poivre

“EN ACCOMPAGNEMENT : DE LA SALADE ET DE LA PATATE DOUCE RÔTIE AVEC DE L'HUILE D'OLIVE, SEL ET POIVRE AU FOUR OU À L'AIRFRYER.”

PRÉPARATION :

1. Battre l'oeuf dans une assiette creuse avec du poivre.
2. Verser de la chapelure dans une autre assiette creuse.
3. Plonger le St Marcelin dans l'oeuf battu puis dans la chapelure. Répéter l'opération une deuxième fois pour qu'une couche assez épaisse pour la cuisson se forme.
4. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, à feu vif, faire dorer le St Marcelin environ 1 minute de chaque côté. Pour que la croûte soit bien croustillante.