

SAINT-MARCELIN AFFINÉ, CHIPS DE PAPIERUSSE DE CAVIAR

Ingrédients pour 1 Fromage

- 1 Saint-Marcelin bien affiné
- 1 feuille de Caviar «Papierusse»
- 1 feuille d'or
- 5 gr de Caviar Petrossian



Préparation

Préchauffez votre four à 60°. Découpez votre feuille de Caviar en petits triangles puis déposer-les dans une gouttière à tuiles légèrement huilé. Enfournier, et laisser sécher 3 heures environ.

Sortir le Saint-Marcelin du réfrigérateur 1h avant la dégustation afin qu'il révèle tous ses arômes. Au moment du service, plantez vos chips de Caviar et décorez de parcelle de feuille d'or et caviar frais.

La dégustation:

Le mariage entre la finesse du Saint-Marcelin et les teintes iodées du «Papierusse» de caviar font de cette dégustation un moment unique.

Les saveurs légèrement acidulée, qui s'achèvent par une note douce subtilement noisettée, confèrent au Caviar une place de choix dans cette présentation. En séchant, la feuille de Caviar voit ses saveurs se renforcer et compléter les arômes du fromage.