LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Coulommiers, brie ou brillat-savarin truffé

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

1 coulommiers (mais aussi un brie ou un brillat savarin) crémeux mais encore ferme

80 g de truffes fraîches

125 g de mascarpone

Ouvrez le Coulommiers horizontalement en deux moitiés égales.

Tartinez chaque moitié de mascarpone.

Coupez les truffes en tranches de 2 mm d'épaisseur environ et couvrez-en la partie inférieure du fromage.

Reconstituez le fromage, pressez légèrement, remettez-le dans son papier et son emballage et laissez-le reposer au moins 4 heures au réfrigérateur.