

Rébellion 1837

Fromage de lait de vache pasteurisé à pâte persillée, croûte grisâtre, affiné de 2 à 3 mois.

Apparence et arôme: Arôme de champignon avec saveur riche et onctueuse laissant place à un léger goût piquant en bouche.

Texture : Pâte légèrement persillée.

Plaisir en bouche : Doux, onctueux, léger goût de champignon sauvage.

Pasteurized veined cow cheese, greyish crust, matured 2 to 3 months

Appearance and aroma: Mushroom aroma with a rich and creamy flavor, leaving a slightly spicy aftertaste

Texture : Lightly veined - **Pleasure for the palate:** Soft, creamy, light taste of wild mushroom

Recette: Napoléon de tomates jaunes et fromage Rébellion 1837:

Méthode:

Sur un lit de feuilles de roquette, superposer des tranches de tomates jaunes et oranges. Assaisonner de sel et de poivre entre chaque étage.

Garnir de fromage bleu le Rébellion 1837 et de quelques gouttes d'huile de truffes blanches ainsi que d'un trait de réduction de vieux balsamique.

Recipe: Colored tomatoes and Rébellion 1837 cheese Napoléon:

Lay slices of yellow and orange tomatoes on a bed of arugula leaves. Season it with salt and pepper between each layer.

Garnish with Rébellion 1837 blue cheese; then add a few drops of white truffle oil and a dash of balsamic vinegar reduction.

