

Assiette Affineur



Voici comment je l'ai composée, avec des produits locaux bien sûr :

- **Tomme** au safran de Cajarc
- **Mirabel** (de la famille du Cantal, mais avec un goût de fleurs, comme si on mangeait ce qu'a mangé la vache)
- **Bleu** de Terrou
- **Cabécou** de Rocamadour, inévitable
- Un triangle de **chèvre frais** local
- Un petit bol de **fromage blanc** accompagné d'un godet de **confiture de cerises noires**
- Seule concession à « l'étranger » (pour la couleur) du **crottin au piment d'Espelette**

Et en complément :

Des **noix**, de la **pâte de coing** (maison), des segments **d'abricot frais**.

Mais tout ceci n'est qu'un exemple ; on adapte le choix des fromages à sa région, ou à ses goûts, en variant cependant les textures .

De même pour les accompagnements qui peuvent varier selon les saisons, raisins, figues...

Du cidre, du vin, blanc ou rouge, une bière légère... du pain complet, aux céréales ou aux noix...et voilà un repas de roi !