

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

PLATEAU DE FROMAGES BLEUS



Ingrédients pour 4 /6 personnes :

- 3 /5 fromages bleus, roquefort, bleu d'Auvergne, des Causses, de Bresse, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Stilton,
- pain baguette , pain de campagne, pain aux noix ...
- des fruits
- 1 bouteille de Château de Rolland Barsac Sauternes

Préparation :

Sortir les fromages du réfrigérateur 1 h ou 2 h avant de servir.

Ouvrir la bouteille de vin au moins 2 h avant de déguster.

Sur une planche en bois, disposez les fromages ainsi que 2 couteaux pour le service.

Décorer de feuilles et de grappes de raisin blanc. Servir avec du pain et des fruits secs.

Accompagner de Barsac Sauternes bien frais. Très bonne dégustation.