



Une irrésistible envie de fromage !

Fondant, croustillant, onctueux, moelleux, gratiné, léger, sucré... Le fromage autorise toutes les fantaisies.

Détournez les classiques, osez les textures contrastées, les saveurs inédites, les présentations originales.

Cuisinez le fromage comme vous ne l'avez jamais fait et surprenez vos invités !

Gougère légère au cantal doux, Muffins beaufort-saumon-fenouil, Mont-d'or affiné à la truffe fraîche. Cannelés au comté et au potimarron, Cappuccino de potiron au stilton et sa tuile de bacon. Lotte au parmigiano reggiano et piment d'Espelette, Crème de lentilles au gouda millésimé, Petits soufflés à la mimolette et aux noisettes. Frisson sucré au mascarpone...

150 recettes inventives et idées gourmandes pour cuisiner les fromages.

Marie Quatrehomme est fromagère à Paris, elle dirige avec son mari la célèbre fromagerie Quatrehomme réputée pour son attachement au vrai fromage. En 2000, elle a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Dominique Combèt est une fine cuisinière. Elle est l'auteur chez Albin Michel de *Moi, je prépare tous mes dîners la veille* et *Je régale mes enfants*.



61 3323 5
ISBN 978-2-226-18733-8

20 € TTC