



## Fourme d'Ambert crémeuse thé blanc du Népal

Recette de Lydia Gautier pour la collective des Produits Laitiers

© Jean-François MALLET / CNIEL

**Le thé** blanc du Népal de la vallée d'Ilam

### Sa préparation

Eau à 80°C, 10 g pour 50 cl, 5 min d'infusion.

### Sa température de service

A déguster tiède pour accentuer en douceur le fondant du fromage.

### Le fromage

Une pâte persillée d'Auvergne : la fourme d'Ambert AOP.

### L'alliance sucrée

Une pâte de fruits framboise, herbes de Provence et thym de Francis Miot pour Marie Quatrehomme.

### Les textures et saveurs

La texture presque coulante du fromage avec une pointe d'amertume se fondent dans les notes végétales et fleuries du thé légèrement astringent ; la pâte de fruits aux saveurs dominantes framboise et thym frais vient arrondir le tout et accentuer certaines notes aromatiques du fromage et du thé telles que les notes fleuries et lactées.