



## Brillat-Savarin aux truffes

**Le Brillat-Savarin aux truffes est la fusion de produits d'exception : un fromage triple-crème à croûte fleurie qui est garni de truffes.**

Lorsque la croûte du fromage a commencé à fleurir, le Brillat-Savarin est coupé en deux à l'horizontale et l'on y tartine de la pâte de Brillat-Savarin mélangé avec des truffes noires. Le fromage est refermé et l'affinage se poursuit.

Le Brillat-Savarin aux truffes est une déclinaison du Brillat-Savarin. Le Brillat-Savarin étant un fromage des grandes tables depuis sa création, certains ont voulu lui redonner un petit coup de fraîcheur en l'élevant plus haut.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Bourgogne
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	32%
Affinage minimum	4 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Variable
Particularités	Enrichi de crème
<b>Aspect</b>	
Meule de taille variable ayant au moins 3 cm de haut. Croûte fleurie un peu plus sèche que celle du Brillat-Savarin. Pâte de truffes au centre du fromage.	
<b>Goût</b>	
Goût de beurre et de lait frais. En son centre, la pâte de truffes apporte une touche de champignons et d'ail.	

### ANECDOTE

*Le fromage a été nommé en l'honneur de Jean Anthelme Brillat-Savarin, célèbre gastronome français du 18e siècle.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Pinot gris, Tardif, Vouvray

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Chambolle-Musigny, Margaux, Vosne-Romanée, Pomerol

#### Bière



**Blanche Amère**  
Blanche

#### Autres accords

Champagne, Mousseux

### PRODUITS SIMILAIRES

» Brie aux truffes