Communiqué de presse – Automne 2023

**RAP DU FROMAGE**

**En musique et avec une vraie râpe, 3 recettes où le fromage a le flow**

Fini de chanter en yaourt place au rap du fromage ! Les mets se déroulent et s’étirent comme les mots, encore plus fondants et rythmés quand il s’agit de fromage râpé. Le *crew* des pâtes pressées non cuites (cantal, morbier, mimolette) est dans la place ! Pour rythmer nos repas on mise sur des recettes qui pulsent, ça crépite, ça fond, ça croustille ! Sans hésiter on mise sur l’arancini au morbier (yeah), le soufflé carotte cumin qui fait du freestyle avec le cantal, ou encore la battle de tacos-mimolette à déguster en *bande organisée.*

**On check le traditionnel arancini italien au cœur coulant morbier pour un max de *fondance* et d’originalité.**

Le morbier, sous sa fine croûte rose-orangée, se cache une pâte lisse et onctueuse, marquée par une célèbre raie noire. A la dégustation ce fromage au lait cru de vache révèle des arômes fruités, de yaourt, vanillé lacté voire de caramel au lait.

**On mixe le soufflé avec une association savoureuse cantal-carotte-cumin.**

Le cantal, avec sa pâte de couleur ivoire et sa croûte délicatement teintée de brun, est le seul fromage de France à porter le nom de son département de naissance.

**On réplique aux tacos épicés qu’ils seront encore plus cheesy avec de la mimolette râpée !**

Le nom "mimolette" vient de la consistance "mi-molle" du fromage à la fabrication. Ce fromage est fabriqué dès le XVIIe siècle à l'incitation de Colbert sous l'appellation boule de Lille ou Hollande.

*3 recettes ou sans contest(e) le fromage a le flow !*

**Retrouvez l’ensemble des recettes détaillées** [**ici**](https://presse.filiere-laitiere.fr/folders/rap-du-fromage-3-recettes-ou-le-fromage-a-le-flow-2bbf-ef05e.html)

Plus d’informations auprès du service de presse

Delphine Sacleux – dsacleux@cniel.com – 07 86 74 80 47

Béatrice Gros – bgros@cniel.com - 07 88 50 56 75

