



PRATIQUE CONSO
à découvrir

Fromages, confitures, pâtes de fruits ou chutney **Marions-les !**

Dans notre numéro précédent, nous évoquions l'alliance avec les fruits frais. Attardons-nous maintenant sur la possibilité pour les fromages de faire plateau commun avec les confitures, pâtes de fruits ou chutneys. Un mariage de saveurs tout en contraste pour trouver le parfait équilibre.

RÉALISATION : **Françoise Dabadie**

CONFITURES

On ne prend pas de risques en équilibrant un beaufort ou une tomme de Savoie avec de la confiture d'ananas et une pincée de piment.

On tente ? Marier de la gelée de jasmin, un brin aqueuse, avec un onctueux bleu de Sassenage. Réveiller un gouda (affiné de 12 à 24 mois) avec de la confiture de tomates vertes.

La bonne idée : habiller un fontainebleau (ou un fromage blanc) de confit de pétales de rose saupoudré de pistaches concassées. Une harmonie entre rondeur et astringence.

Notre shopping : confiture ananas et confit de pétales de rose, M. de Turenne. Gelée de jasmin, La Route du thé. Confiture tomates, Christine Ferber.

PÂTES DE FRUITS

On ne prend pas de risques avec des accords classiques : pâte de fruit au pruneau + roquefort, carré de pomme-cannelle + camembert.

On tente ? L'association pâte de fruit à la

goyave et tomme corse. Et on choisit l'abricot pour rehausser un chèvre frais (picodon, pélarodon).

La bonne idée : monter un millefeuille avec des tranches de pâte de coing et des lamelles de fourme d'Ambert ou de stilton. Le moelleux du fruit se conjugue au fondant du bleu.

Notre shopping : pâte de fruits, Hédiard. Pâte de coing membrillo, www.bellota-bellota.com

CHUTNEYS

On ne prend pas de risques en alliant un chutney de figue avec un comté fruité.

On tente ? L'exotisme d'un chutney de mangue avec un fromage de chèvre (valençay ou poulligny saint-pierre). Un confit ananas & baies roses avec du parmesan ou un cantal.

La bonne idée : couper en deux une tranche de brie et la garnir de chutney de pomme et de moutarde de Meaux.

Notre shopping : chutneys, www.jardin-des-confitures.com Confit ananas & baies roses, Fauchon.

FRUITS SECS

On ne prend pas de risques en égayant un munster fait à cœur avec des mirabelles ly-

philisées, craquantes comme des bonbons. Les cerises, elles, convolent avec du fromage basque ou du gorgonzola.

On tente ? Les raisins de Corinthe pour calmer l'ardeur d'un maroilles. Et l'on tempère le côté salé de la feta avec des cranberries acidulées.

La bonne idée : tartiner des rondelles de bananes séchées avec un roquefort généreux et long en bouche.

Notre shopping : mirabelles et cerises, www.crackyfruits.com Cranberries, Daco Bello.

Merci à Xavier Thuret (Meilleur Ouvrier de France 2007), ordonnateur de ces noces fromagères.

Prêt à déguster

Pas le temps de courir les magasins ? Les confitures spéciales fromage apportent une touche glamour à nos plateaux. On les trouve chez le fromager, en épicerie fine ou en supermarché. Nos préférées : les Folies Fromages myrtille au serpolet (Guillaume et Lesgards), la confiture figue violette aux noix (Monoprix Gourmet), le confit cerise & cassis au Juliéna (Fauchon), le raisiné aux baies roses (Réserve gourmande chez www.tableetambiance.fr).



Les règles d'or

- ▶ Vous craignez la faute de goût ? Adoptez des fruits du même terroir que vos fromages. Un camembert sera en terrain connu avec une compote de pommes.
- ▶ Les contraires s'attirent. Jouez sur les contrastes : un fromage fort sera adouci par du sucré. Une pâte douce relevée par une confiture aux arômes prononcés.
- ▶ Pourquoi ne pas oser des mariages moins convenus ? Fromages et saveurs exotiques font bon ménage. Testez vos trouvailles à l'apéro.

