



Dessert au fromage



Ingrédients

- 1 Henri Willig Gouda jeune
- 1 Henri Willig Gouda Koekaas
- 1 Fromage de chèvre affiné Henri Willig
- 1 Henri Willig Fromage de brebis
- 1 Henri Willig Fromage de chèvre extra vieux
- 1 Henri Willig Trempeur au fromage Date Balsamique
- Toasts minces
- Noix et noisettes

Un plateau de fromages pour le dessert ? Absolument ! Ce dessert hollandais au fromage est simple, savoureux et constitue une délicieuse fin de repas. Coupez plusieurs fromages en tranches ou en lamelles et placez-les sur une assiette, mais faites attention à l'ordre. Commencez par du Gouda jeune et terminez par des fromages puissants comme le fromage de chèvre extra vieux. Le voyage des saveurs est complété par une cuillerée de dip ou de sirop, des morceaux de crackers et une poignée de noix. Le croquant des noix neutralise les papilles gustatives, ce qui permet de goûter parfaitement chaque fromage. Un dessert simple, mais beau et savoureux !

La préparation

- 1: Couper les fromages en tranches et en lamelles.
- 2: Disposer ces tranches ou ces bandes proprement, côte à côte, sur l'assiette et ajouter une cuillerée de dip sur l'assiette.
- 3: Déposez également les toasts fins et les noix sur l'assiette pour un aspect festif.

Pourquoi mange-t-on du fromage après un repas ?

Après un délicieux repas, il reste souvent de la place pour un petit dessert savoureux. Vous avez généralement le choix entre différents desserts sucrés, mais un dessert au fromage figure aussi régulièrement sur les cartes des restaurants. Mais pourquoi mange-t-on du fromage à la fin d'un dîner ? Nous ne le faisons pas seulement parce que c'est bon. Dans notre blog, vous en apprendrez plus sur la tradition et les raisons qui poussent à manger du [fromage en fin de repas](#).

Avec quoi peut-on combiner un dessert au fromage ?

- **Fruits** : Combinez le dessert au fromage avec des fruits frais tels que des raisins, des figues ou des poires.
- **Pain aux figues** : Accompagnez le dessert d'un délicieux pain aux figues, comme le **pain aux figues bio Henri Willig aux canneberges**.
- **Boisson** : Dégustez un vin délicieux pendant ce dessert au fromage, comme un verre de porto, un vin de dessert, un vin blanc vif ou une délicieuse bière spéciale.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Commencez par le dessert au fromage !

Ce dessert hollandais au fromage est la façon idéale de terminer un repas. En choisissant la bonne séquence de fromages et les bonnes combinaisons de saveurs, vous laisserez tous vos invités bouche bée. Un plaisir simple mais sophistiqué de la puissance du fromage. Pourquoi du fromage au dessert ? Goûtez-le vous-même et découvrez pourquoi il s'agit d'un choix favori !