



Le parfait plateau de fromages : il y en a pour tous les goûts



Ingrédients

- 1 Fromage de vache jeune Herbes et ail
- 1 Fromage de vache jeune Fenugrec
- 1 Fromage de brebis vieilli
- 1 Fromage de chèvre fumé
- 1 Mélange de noix fumées
- 1 Craquelins au poivre noir et au sel de mer
- 1 Sels de fromage bio
- Apple en segments
- 1 Moutarde traditionnelle
- 1 Moutarde au poivre de Cayenne

Vous cherchez le secret d'un plateau de fromages parfait ? Ne cherchez plus ! Avec notre plateau de fromages "pour tous les goûts", vous créerez une expérience inoubliable autour d'un verre. Des fromages jeunes aux fromages vieux, des fromages fumés aux variations spéciales avec des herbes et du fenugrec, ce plateau a tout pour plaire. Idéal pour une soirée agréable entre amis ou en famille. Car dites-le vous-même, qui n'aime pas un plateau de fromages bien composé ?

La préparation

- 1: Découpez les fromages en différentes formes. Ici, nous avons choisi des bandes, des cubes, des points et des quartiers.
- 2: Le fromage aux herbes et à l'ail est coupé en lanières. Pour ce faire, il est préférable de couper le fromage en deux. Ensuite, vous le coupez en tranches et vous en faites des lamelles.
- 3: Nous avons coupé le fromage de fenugrec en cubes. Ici, nous avons découpé un morceau pour que vous puissiez placer les cubes entre eux. Et lorsqu'il n'y a plus de cubes, il suffit de couper un autre morceau, bien sûr !
- 4: Vous pouvez trancher le vieux fromage de brebis sur le côté. Comme le morceau de fromage est coupé à partir d'une grande meule, c'est ainsi que vous obtenez ces jolis longs points de fromage.
- 5: Le fromage de chèvre fumé est cylindrique et en le coupant dans le sens de la longueur, puis en coupant à nouveau les moitiés, on obtient de longues bandes que l'on peut ensuite découper en plus petits morceaux.
- 6: Étalez le fromage sur votre planche et garnissez-la de craquelins, de noix et de sels de fromage. Cette planche comporte également des quartiers de pommes et nous avons choisi deux moutardes savoureuses qui se marient bien avec le fromage. La planche est prête, il est temps de la déguster !

Saviez-vous qu'il est préférable de préparer un plateau de fromage 1 à 2 heures à l'avance ?

En préparant le plateau de fromages 1 à 2 heures à l'avance, vous vous assurez que le fromage est déjà à température ambiante. Ainsi, les saveurs se révèlent encore mieux !



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Conseils de présentation et de variation :

- **Dips et sauces** : Combinez les fromages avec de délicieux dips d'Henri Willig, tels que le Jalapeno sucré, l'Ananas au gingembre et le Dip aux dattes et au balsamique.
- **Fruits** : la présence de fruits sur votre plateau de fromages crée un équilibre : le contraste frais et sucré intensifie les saveurs du fromage.
- **Vin et bière** : une boisson savoureuse ne peut manquer. Optez pour un délicieux Chardonnay ou une bière spéciale d'Henri Willig.

Que vous passiez une soirée relaxante à la maison ou que vous preniez un verre avec des amis, un plateau de fromages est toujours un bon choix. Il est rapide à préparer et offre une grande variété de saveurs et de combinaisons.
