



## Plateau de boissons de Pâques



### Ingrédients

- 1 Combinaison de 4 fromages (Gouda, Paprika, Herbes+Ail, Cumin)
- 1 Trempettes au fromage à cuire (balsamique aux dattes, porto rouge aux figues, gingembre à l'ananas & ras el hanout à l'abricot)
- 1 Gaufres au fromage herbes du jardin ail
- 1 Pain aux figues
- Raisins et/ou autres fruits/légumes crus
- Pensées comestibles
- Salami

## Comment préparer une planche à cocktail de Pâques

Pour Pâques, nous vous proposons un délicieux plateau de cocktail au fromage que vous pouvez mettre sur la table en un rien de temps ! Ce n'est pas un œuf de Pâques, mais un œuf de FROMAGE qui sera la pièce maîtresse de votre brunch ou de vos apéritifs de Pâques. Avec une variété de fromages, de formes différentes, de crackers croquants, de baguettes savoureuses et de délicieux dips, c'est un véritable festin pour les papilles. Ajoutez des bâtonnets de pâte feuilletée faits maison, des raisins juteux et une rose de salami décorative, et vous obtiendrez un plateau de Pâques coloré que tout le monde appréciera. Que la joie de Pâques commence !

### La préparation

- 1: Veillez à utiliser différents types de fromage, vous obtiendrez ainsi une grande variété ! Découpez-le en différentes formes, comme des points, des bâtonnets ou des tranches roulées. Vous obtiendrez ainsi un ensemble ludique.
- 2: Il est également agréable de le servir avec des crackers, des baguettes, des bâtonnets de pâte feuilletée faits maison, des raisins et de délicieux dips. Terminez par la rose de salami et quelques violettes comestibles.

## Appréciez le plateau de boissons de Pâques !

Merci à @borrelenbites Marcella d'avoir partagé ce délicieux et magnifique plateau de fromages. Faites de Pâques une affaire chaleureuse et savoureuse avec ce plateau de boissons de Pâques. Profitez de la convivialité et des délicieuses saveurs avec vos amis et votre famille. Joyeuses Pâques !