



Plateau de boissons de Pâques



Ingrédients

- 1 Henri Willig Combinaison de 4 fromages (Gouda, Paprika, Herbes & Ail, Cumin)
- 1 Henri Willig Combination Cheese Dips (balsamique aux dattes, porto rouge aux figues, gingembre à l'ananas et ras el hanout à l'abricot)
- 1 Henri Willig Gaufres au fromage herbes du jardin/ail
- 1 Henri Willig Pain aux figues bio avec amandes
- raisins et/ou autres fruits/légumes crus
- violettes comestibles
- salami

Pâques est une période de convivialité, de journées printanières fraîches et parfois ensoleillées et de tables remplies des plus délicieuses planches à grignoter et à boire ! Nous avons imaginé une version amusante des œufs de Pâques traditionnels, à savoir... un œuf au fromage ! L'œuf au fromage est la pièce maîtresse de votre brunch ou de vos boissons de Pâques.

La préparation

- 1: Coupez le fromage en différentes formes et commencez à construire l'œuf au fromage. Pour ce faire, vous devez placer les morceaux et les tranches de fromage en couches superposées dans une forme ovale, de sorte que l'ensemble ressemble à un œuf de Pâques.
- 2: Garnissez la planche de crackers, de bâtonnets de pâte feuilletée faits maison, de raisins et/ou d'autres fruits, de gaufres au fromage, etc.
- 3: Pour la touche finale, faites une rose de salami en pliant les tranches les unes autour des autres. Terminez en ajoutant quelques pensées comestibles pour une belle planche colorée !

Pourquoi mange-t-on des œufs à Pâques ?

Les œufs symbolisent la vie nouvelle et la fertilité, ce qui correspond parfaitement à la fête du printemps qu'est Pâques. La fête de Pâques clôturait également le carême, pendant lequel on ne mangeait pas d'œufs - ils étaient donc particulièrement bienvenus sur la table de Pâques !

Conseil de présentation et de variation :

Veillez à utiliser différents types de fromage, vous obtiendrez ainsi une belle variété ! Découpez-le en différentes



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

formes, comme des points, des bâtonnets ou des tranches roulées. Vous obtiendrez ainsi un ensemble ludique.

Cette recette a été commandée par [Borrelsenbites](#).
