



Crostinis au fromage Gouda



Ingrédients

- 1 Baguette
- 200 grammes Henri Willig fromage de vache aux cèpes et à la truffe
- 400 grammes de champignons
- 32 grammes de persil
- Huile d'olive
- Sel de mer

Fabriquer ses propres crostinis

Vous êtes à la recherche d'une touche surprenante pour votre prochaine réunion ou votre prochain dîner ? Ces crostinis sont exactement ce qu'il vous faut. Parfaits comme antipasti ou comme amuse-gueule d'été, ils sont étonnamment faciles à préparer et conviennent à toutes les occasions. Ces crostinis au fromage hollandais sont légèrement différents des crostinis à la burrata et à la tomate ou des crostinis aux pêches, et sont donc d'autant plus agréables à surprendre pour vos invités.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2: Couper la baguette en fines tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur.
- 3: Placer les petits pains sur une plaque allant au four, les arroser d'huile, les saupoudrer d'un peu de sel de mer et les mettre au four pendant 10 minutes.
- 4: Pendant ce temps, émincer les champignons et hacher finement le persil.
- 5: Faire chauffer un peu d'huile dans la poêle, puis faire frire les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 6: Sortir les petits pains du four et les laisser refroidir brièvement, afin que le fromage ne fonde pas immédiatement lorsqu'il est sur le petit pain.
- 7: Tranches de biscuit de fromage biologique Henri Willig Cèpes Truffe.
- 8: Placez une tranche de fromage sur un sandwich, déposez quelques champignons et saupoudrez le sandwich de persil.

Donnez à vos crostini une touche de Gouda

Vous n'avez pas de fromage de vache aux cèpes et à la truffe sous la main ou un autre fromage de Gouda préféré ? Ne vous inquiétez pas, car vous pouvez également donner une nouvelle dimension au crostini italien classique en utilisant d'autres fromages de Gouda. Expérimentez des variations en utilisant différents types de fromages, par exemple le fromage à biscuits anciens associé à une sauce aux figes et aux noix ou le fromage à biscuits au pesto vert associé à des tomates séchées au soleil et à un glaçage balsamique. Bon appétit, ou comme on dit en Italie,



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

buon appetito !
