



Délicieux plateau de fromages avec différents fromages Henri Willig



Ingrédients

- 1 Fromage de vache extra-vieux - un fromage de vache vieux et puissant.
- 1 Chèvre jeune - un fromage de chèvre jeune, à la saveur douce.
- 1 L'or pur - un fromage de vache affiné spécialement sélectionné par Wiebe Willig.
- 1 Fromage de vache au pesto rouge - un fromage de vache jeune au pesto rouge.
- 1 Trempette au fromage figues Porto rouge
- 1 Toast de Kletzen

Préparation du plateau de fromages Henri Willig

Un délicieux plateau de fromages plein de variété et de saveur est au menu ! Cette création savoureuse associe différents fromages Henri Willig à des fruits frais pour une expérience délectable. Des fines tranches de fromage de vache affiné aux morceaux parfaitement coupés, ce plateau de fromages a tout pour plaire. Ajoutez des toasts bavards, une trempette alléchante, des tranches d'orange juteuses et des morceaux de pommes croquantes et vous obtenez un plateau de fromages varié, idéal comme en-cas ou pour accompagner des boissons. Avec les fromages Henri Willig et un soupçon de fruits, nous élevons le goût à un niveau supérieur !

La préparation

- 1: À l'aide d'une trancheuse à fromage, râper de fines tranches de fromage de vache affiné et les disposer joliment en éventail sur la planche.
- 2: Placez ensuite les fromages restants sur la planche, en les répartissant à différents endroits de la planche. Il est amusant de découper les fromages de différentes manières. Pensez par exemple à des bandes, des cubes, des tranches.
- 3: Placer les lattes de pain grillé sur la planche.
- 4: Placer la trempette sur l'étagère
- 5: Couper l'orange en tranches et la placer entre les fromages. Faire de même avec les morceaux de pommes.

Savourez le plateau de fromages Henri Willig

Grâce à l'inspiration de @foodplaces, nous avons composé ce savoureux plateau de fromages. Profitez pleinement de la variété et de la saveur de ce plateau. Que ce soit pour grignoter ou pour boire un verre, ce plateau de fromages est toujours un succès. Régalez-vous !