



Plateau de fromages de luxe extra festif



Ingrédients

- 1 pesto vert" Pesto vert au fromage de vache
- 1 fromage de chèvre affiné "Goat gold
- 1 tremendous truffe by Martin Willig" fromage de truffe jeune et affiné
- 1 Trempette au fromage ananas gingembre
- 1 Mélange de noix
- craquelins
- Fruits frais
- Légumes crus
- Olives

Plateau de fromages de luxe extra festif

Vous cherchez quelque chose de spécial pour votre prochaine réunion ? Optez pour un plateau de fromages de luxe extra festif ! Cette recette est parfaite pour les amateurs de fromages jeunes et permet à chacun d'y trouver son compte. Avec un temps de préparation de seulement 10 minutes, vous créez un plateau de fromages impressionnant qui plaira à coup sûr. Appréciez les saveurs uniques de notre fromage "Pesto vert", du riche fromage de chèvre affiné "Goat Gold" et de l'irrésistible "Tremendous Truffle by Martin Willig". Complétez le tout avec notre trempette au fromage, ananas et gingembre, un mélange de noix, et plus encore !

La préparation

- 1: Commencez par une grande planche ou un grand bol.
- 2: Couper les différents types de fromage en cubes d'environ 1,5 cm
- 3: Placer stratégiquement sur l'étagère le fromage Pesto vert, le fromage de chèvre Goat Gold et le fromage de truffe Tremendous Truffle by Martin Willig
- 4: Ajouter un bol de fromage dip ananas gingembre
- 5: Remplir les espaces vides avec un mélange de crackers, de fruits frais, de légumes crus et d'olives
- 6: Pour la touche finale, ajoutez une poignée de mélange de noix
- 7: Servez le plateau de fromages à température ambiante pour une expérience gustative optimale



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Composez votre plateau de fromages extra festif

Laissez libre cours à votre créativité avec ce luxueux plateau de fromages ! Expérimentez avec différents fromages ou ajoutez des accompagnements uniques pour une touche personnelle. Pour d'autres variations inspirantes et des fromages de qualité supérieure, consultez notre boutique en ligne Henri Willig. Bonne lecture !
