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

Plateau de fromages d'Halloween : un festin délicieux et effrayant

Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage de chèvre Lavande
- 1 Henri Willig Biscuit au fromage et au potiron
- 1 Biscuit au fromage Herbes italiennes
- 1 Fromage bleu rouge hollandais (fromage hollandais à pâte persillée et à pâte laitière orange)
- 1 Henri Willig Fromage de chèvre jeune aux herbes et à l'ail
- 1 Henri Willig Fromage biscuit bio à la truffe
- 1 Henri Willig Fromage de brebis jeune
- 1 Henri Willig Cheese dip Tripel Beer
- 1 Henri Willig Fuji Mix
- 1 Tapenade de tomates sélectionnées par le chef Henri Willig
- 1 Henri Willig Trempette de fromage aux dattes balsamique
- prunes séchées
- saucisse fraîche grillée
- chips fantômes

Complétez votre Halloween avec ce plateau de fromages effrayant ! Savourez une sélection de fromages acidulés et crémeux, parsemés d'ingrédients sur le thème d'Halloween, tels que des chips de fantômes.

La préparation

1: Découpez les différents fromages en différentes formes. Pour le fromage de potiron, nous avons coupé des cubes et utilisé un moule à potiron.
2: Faire des bandes, des points, des cubes et éventuellement des tranches avec les autres fromages. Coupez également les prunes.
3: Placez les différents fromages sur le plateau. Parsemez les noix et les pruneaux entre les fromages.
4: Faire des tranches de saucisse à griller et les placer également entre les fromages.
5: Remplissez les espaces vides avec des chips fantômes. Ajoutez les dips et votre planche est prête !

Le fromage au potiron est une édition limitée et n'est donc pas toujours disponible dans notre boutique en ligne. Remplacez la saveur citrouille par le délicieux fromage pesto rouge, pour une saveur délicieusement épicée.

Quelle est la meilleure façon de conserver un plateau de fromage ?

La meilleure façon de conserver le fromage est de

- **Stocker le fromage au réfrigérateur :** Mettez le fromage au réfrigérateur, mais pas au congélateur. Les fromages perdent leur saveur et leur texture lorsqu'ils sont congelés. Placez-les dans un endroit frais du réfrigérateur, par exemple dans un tiroir ou sur une étagère.
- Enveloppez**le fromage dans du papier sulfurisé ou du papier à fromage :** Enveloppez chaque fromage séparément dans du papier sulfurisé ou du papier à fromage spécial. Cela empêche le fromage de se dessécher et permet d'isoler l'odeur des différents fromages.
- **Emballer dans une boîte hermétique :** Pour les fromages déjà coupés, utilisez une boîte hermétique ou un sac en plastique

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

pour conserver leur fraîcheur.

- **Conservez les fromages à pâte molle**séparément des fromages à pâte dure : les fromages**à pâte molle**comme le brie ou le camembert doivent être conservés séparément des fromages à pâte dure comme le cheddar ou le gouda, car ils présentent des niveaux d'humidité et d'odeur différents.