



Plateau de fromages d'Halloween : un délicieux festin qui donne la chair de poule



Ingrédients

- 1 Fromage de chèvre Lavande
- 1 Gâteau au fromage à la citrouille
- 1 Biscuit au fromage herbes italiennes
- 1 Fromage bleu rouge hollandais (fromage hollandais à pâte persillée et à pâte laitière orange)
- 1 Fromage de chèvre aux herbes et à l'ail
- 1 Fromage de truffe bio
- 1 Fromage de brebis jeune
- Prunes séchées
- 1 Mélange de noix épicé
- 1 Trempette au fromage à la triple bière
- 1 Trempette au fromage sélection du chef tomates grillées
- 1 Trempette au fromage date balsamique
- Saucisse fraîche à griller
- Puces 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 !