



Dessert au fromage d'Henri Willig



Ingrédients

- 1 Gouda jeune
- 1 Fromage de chèvre affiné
- 1 Gouda vieux
- 1 Fromage de brebis jeune
- 1 Fromage de chèvre extra vieux
- Toast mince
- 1 Trempeuse de basamico aux dattes ou sirop de pommes
- Noix et noisettes

Méthode de préparation d'un dessert au fromage

Un plateau de fromages pour le dessert ? Absolument ! Ce dessert hollandais au fromage est simple, savoureux et constitue une délicieuse conclusion à tout repas. Coupez plusieurs fromages en tranches ou en lamelles et placez-les sur une assiette, mais faites attention à l'ordre. Commencez par du Gouda jeune et terminez par des fromages puissants comme le fromage de chèvre extra vieux. Le voyage des saveurs est complété par une cuillerée de dip ou de sirop, des morceaux de crackers et une poignée de noix. Le croquant des noix neutralise les papilles gustatives, ce qui permet de goûter parfaitement chaque fromage. Un dessert simple, mais beau et savoureux !

La préparation

- 1: Disposer ces tranches ou bandes proprement côte à côte sur l'assiette et ajouter une cuillerée de dip ou de sirop sur l'assiette.
- 2: Ajouter également quelques morceaux de craquelins et une poignée de noix.

Commençons par le dessert au fromage !

Ce dessert hollandais au fromage est la façon idéale de terminer un repas. En choisissant la bonne séquence de fromages et les bonnes combinaisons de saveurs, vous laisserez tous vos invités bouche bée. Un plaisir simple mais sophistiqué de la puissance du fromage. Pourquoi du fromage au dessert ? Goûtez-le vous-même et découvrez pourquoi il s'agit d'un choix favori !