



Profitez du printemps avec ce fromage pour votre plateau de fromages de printemps



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage de chèvre Lavande
- 1 Pesto vert Henri Willig
- 1 Fromage de chèvre fumé Henri Willig
- 1 Henri Willig Sublime Sheep by Jacob Willig Fromage de brebis
- 1 Moutarde épicée Henri Willig
- 1 Henri Willig Chef's Selection Bruschetta dip
- fraises
- mandarin
- radis
- nectarine
- pistaches
- 3 œufs
- 6 tomates séchées au soleil
- 12 olives
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'herbes italiennes et pincée de sel
- 80 grammes de poivron grillé
- 80 grammes de noix
- 0.5 cuillère à café de paprika
- 0.5 une cuillère à café de cumin
- une pincée de cannelle
- 30 ml d'huile d'olive
- 20 gramme de graines de grenade
- 1 betterave rouge

Le printemps est dans l'air et cela signifie qu'il est temps de préparer un plateau de fromages de printemps ! Savourez une sélection de fromages savoureux, parfaitement combinés avec des accents légers, sucrés et épicés. Idéal pour un pique-nique, un verre au soleil ou un cadeau festif.

La préparation

- 1: Pour les muffins au fromage salé : Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2: Râper 50 g de fromage de chèvre fumé et en réserver la moitié.
- 3: Mélanger l'autre moitié du fromage avec 4 œufs, 6 tomates séchées au soleil (hachées), 10 olives (tranchées), 1 gousse d'ail pressée, 1 cuillère à café d'herbes italiennes et une pincée de sel dans un bol et bien mélanger.
- 4: Graisser un moule à muffins (pour 6 pièces).
- 5: Diviser la pâte en deux.
- 6: Saupoudrer le reste du fromage râpé.
- 7: Mettez-les au four pendant 20 minutes.
- 8: Pour la tapenade de noix au paprika : Mélangez 80 g de paprika grillé, 80 g de noix, 1 gousse d'ail, 1/2 cuillère à café de paprika, 1/2 cuillère à café de cumin, une pincée de cannelle, 30 ml d'huile d'olive et 20 g de graines de grenade dans votre hachoir pour obtenir une tapenade.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

9: Pour la crème de betterave et de fromage de chèvre : mixer 1 betterave et 200 g de fromage de chèvre jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Quelle quantité de fromage faut-il par personne pour un plateau de fromages ?

Pour un plateau de fromages en guise d'**apéritif**, comptez environ **100-150 grammes de fromage par personne**.
Si le plateau de fromage est un **plat principal ou un déjeuner/dîner prolongé**, comptez **200-250 grammes par personne**.

Manon de [Courgetticonfetti](#) aime créer des plats inspirés de nos délicieux fromages.
