



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



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage de lavande
- 1 Fromage pesto Henri Willig
- 1 Fromage de chèvre fumé Henri Willig
- 1 Henri Willig Sublime mouton de Jacob Willig
- 1 Moutarde épicée
- 1 Trempe de tomates grillées sélectionnées par le chef
- Fraises
- Olives
- 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
- 200 gramme de fromage de chèvre

Méthode de préparation du plateau de fromage de printemps

Le printemps est dans l'air et cela veut dire : c'est l'heure d'un super plateau de fromages de printemps ! Manon de @courgetticonfetti a une fois de plus appliqué sa touche magique et a créé un plateau de fromages coloré et savoureux qui reflète parfaitement la saison heureuse. Sur ce plateau brillent notamment le fromage à la lavande, le fromage au pesto vert, le fromage de chèvre fumé et le Sublime fromage de brebis affiné.

Mais ce n'est pas tout, Manon a également imaginé 3 accompagnements simples qui rendront votre plateau de boissons encore plus copieux ! Un plateau de fromages qui a de l'allure et du goût !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2: Râper 50 g de fromage de chèvre fumé et en réserver la moitié.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- 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: 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.
- 9: Mixer 1 betterave et 200 g de fromage de chèvre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Profitez du printemps avec ce plateau de fromages coloré !

Ce plateau de fromages coloré est un véritable festin pour les sens. Avec un assortiment de délicieux fromages, de trempettes et d'accompagnements, Manon met le printemps dans votre assiette. Appréciez l'explosion de saveurs et la simplicité des trois accompagnements. Mettez cette explosion de couleurs sur la table et laissez-vous surprendre par les saveurs printanières !