



Le parfait plateau de fromages haut de gamme



Ingrédients

- 1 Gouda jeune avec tranches de fraises
- 1 Fromage jeune vache au pesto vert avec une tranche de pain aux figues
- 1 Fromage de chèvre jeune avec des tranches de tomates cerises et une feuille de basilic frais
- 1 Fromage jeune au pesto rouge avec une tranche de concombre et un petit brin d'aneth
- 1 Fromage de vache vierge aux olives
- 1 Jeune fromage bio de Jersey avec tranches de cornichon cocktail
- 1 Fromage de brebis affiné avec tranches de raisin et feuille de menthe

Méthode de préparation du plateau de fromage haut

Découvrez l'art du haut plateau de fromage, une expérience élégante et savoureuse, parfaite pour toute occasion. Grâce à notre méthode de préparation simple, vous créerez une belle présentation de différents fromages Henri Willig, associés à des fruits et légumes soigneusement choisis. Ce haut fromage n'est pas seulement un régal pour les yeux, mais aussi pour les papilles. Que vous prévoyiez une soirée agréable entre amis ou que vous cherchiez quelque chose de spécial pour une occasion festive, notre haut-fromage est le choix idéal. Suivez cette recette simple et impressionnez vos invités avec un assortiment de fromages colorés et savoureux !

La préparation

- 1: Décroûter les fromages et les couper en quartiers
- 2: Couper les fruits et les légumes en morceaux
- 3: Décorer les tranches de fromage avec les fruits/légumes
- 4: Présenter de manière décorative sur l'étagère et utiliser un bâton à cocktail si nécessaire

Prêt à réaliser votre propre plateau de fromages ?

Appréciez les saveurs raffinées et la présentation élégante de votre plateau de fromages fait maison. Une délicieuse combinaison de fromages Henri Willig avec des fruits et légumes frais. Parfait pour toute occasion spéciale ou comme en-cas raffiné. Commandez les fromages directement via notre boutique en ligne et surprenez vos invités avec cette création culinaire !