



## Fabriquer soi-même des papillons de fromage avec de la pâte feuilletée



### Ingrédients

- 1 Fromage de fenugrec
- 1 Pesto rouge
- 1 Fromage de chèvre jeune
- 1 Fromage de brebis vieilli
- 1 Le fromage de vache affiné "l'or de la vache" pour les papillons du fromage
- 1 paquet de biscuits croustillants au fromage
- 1 paquet de craquelins au poivre noir & Sel de mer
- 1 Pain aux figues
- Crudités et fruits au choix
- 1 bol de chips de légumes
- 1 pot de mélange de noix non salées "Mélange royal
- Papillons de fromage faits maison (recette dans la description)

## Méthode de préparation papillons de fromage à la pâte feuilletée

Vous souhaitez ajouter du croquant et du goût à votre plateau de fromages ? Essayez nos délicieux papillons au fromage, fabriqués avec le fromage de vache affiné Henri Willig Cow Gold. Faciles à préparer, ces friandises salées sont le compagnon idéal de vos fromages préférés. Avec un soupçon de curry et une crème au fromage onctueuse, ces papillons au fromage sont un régal pour les papilles. Qu'il s'agisse d'une occasion spéciale ou d'un simple rassemblement social, ces papillons au fromage faits maison compléteront votre plateau de fromages.

### La préparation

- 1: Faites preuve de créativité et découpez différents fromages en différentes formes. Pensez à des cubes, des points, des bandes, etc. Répartissez toutes les fournitures sur le tableau et, surtout, donnez-lui votre propre touche.
- 2: Prendre 6 tranches décongelées de pâte feuilletée à la crème au beurre et les superposer. Roulez-les pour obtenir une tranche d'environ 30x40 cm
- 3: Préparer ensuite la crème. Mettez 40 grammes de beurre frais et 100 grammes de fromage de vache affiné râpé dans un bol et mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Veiller à ce que le fromage et le beurre ne soient pas froids, sinon ils ne se mélangeront pas bien. Une fois que c'est fait, assaisonner avec du sel, du poivre blanc et du curry.
- 4: Étaler la crème au fromage sur la pâte feuilletée en laissant un bord libre sur le côté long, sinon il y aura une double quantité de crème.
- 5: Plier la pâte feuilletée vers l'intérieur. Faites-le des deux côtés en deux étapes. Pliez d'abord une bande d'environ 7 cm vers l'intérieur des deux côtés. Puis répétez l'opération jusqu'à ce que les deux côtés se rejoignent.
- 6: Ensuite, tartiner un côté avec de l'œuf et plier les parties ensemble.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- 7: Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour qu'elle se raffermisse et que vous puissiez la découper facilement et nettement plus tard.
- 8: Sortir la pâte du réfrigérateur, découper de fines bandes de 2 à 4 mm d'épaisseur
- 9: Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Cette recette permet de réaliser environ 50 à 60 papillons au fromage.
- 10: La plaque de cuisson est-elle remplie ? Faites ensuite cuire les papillons pendant 20 minutes à 170 °C
- 11: Laissez-les refroidir un peu et servez ces jolis papillons sur le plateau de fromage.

## **Prêt à réaliser vos propres papillons au fromage avec de la pâte feuilletée ?**

Ces papillons au fromage, inspirés d'une recette de Cees Holtkamp et préparés avec notre fromage Henri Willig, sont un véritable succès. Ajoutez une touche personnelle à votre plateau de fromages en découpant les fromages en différentes formes et en présentant les papillons comme la cerise sur le gâteau. Appréciez leur texture croquante et leur saveur riche avec vos fromages préférés. Essayez-les dès maintenant et faites de chaque occasion une expérience fromagère spéciale !