



Le parfait plateau de fromages : il y en a pour tous les goûts



Ingrédients

- 1 Fromage de vache jeune Herbes et ail
- 1 Fromage de vache jeune Fenugrec
- 1 Fromage de brebis vieilli
- 1 Fromage de chèvre fumé
- 1 Mélange de noix fumées
- 1 Poivre noir & crackers au sel de mer
- 1 Sels de fromage bio
- Apple en segments
- 1 Moutarde traditionnelle
- 1 Moutarde au poivre de Cayenne

Conseils pour préparer un plateau de fromages parfait

Vous cherchez le secret d'un plateau de fromages parfait ? Ne cherchez plus ! Avec notre plateau de fromages "pour tous les goûts", vous créez une expérience inoubliable autour d'un verre. Des fromages jeunes aux fromages vieux, des fromages fumés aux variations spéciales avec des herbes et du fenugrec, ce plateau a tout pour plaire. Idéal pour une soirée agréable entre amis ou en famille. Car dites-le vous-même, qui n'aime pas un plateau de fromages bien composé ?

La préparation

- 1: Découpez les fromages en différentes formes. Ici, nous avons choisi des bandes, des cubes, des points et des quartiers.
- 2: Le fromage aux herbes et à l'ail est coupé en lanières. Pour ce faire, il est préférable de couper d'abord le fromage en deux. Ensuite, vous le coupez en tranches et vous en faites des lamelles.
- 3: Nous avons coupé le fromage de fenugrec en cubes. Ici, nous avons découpé un morceau pour que vous puissiez placer les cubes entre eux. Et lorsqu'il n'y a plus de cubes, il suffit de couper un autre morceau, bien sûr !
- 4: Vous pouvez trancher le vieux fromage de brebis sur le côté. Comme le morceau de fromage est coupé à partir d'une grande meule, c'est ainsi que vous obtenez ces jolis longs points de fromage.
- 5: Le fromage de chèvre fumé est cylindrique et en le coupant dans le sens de la longueur, puis en tranchant à nouveau les moitiés, on obtient de longues bandes que l'on peut ensuite couper en plus petits quartiers.
- 6: Étalez le fromage sur votre planche et garnissez-la de craquelins, de noix et de sels de fromage. Cette planche comporte également des quartiers de pommes et nous avons choisi deux moutardes savoureuses qui se marient bien avec le fromage. La planche est prête, il est temps de la déguster !

Prêt à créer un plateau de fromages parfait ?

Préparez votre propre plateau de fromages, prêt à être dégusté ! Vous êtes sûr d'impressionner avec cette variété de saveurs et de textures. Il ne vous reste plus qu'à inviter vos invités, à vous détendre et à savourer ces délicieuses combinaisons. Mangez bien et passez une bonne soirée !