



Plateau de fromages de luxe avec les fromages de la famille Henri Willig et la confiture balsamique de poire maison



Ingrédients

- 1 Chèvre glorieuse par Henri Willig
- 1 La perfection à l'état pur par Riet Willig
- 1 L'or pur par Wiebe Willig
- 1 Tremendous Truffle par Martin Willig
- 1 Moutons sublimes par Jacob Willig
- Noix grillées
- Olives au romarin
- Orange sanguine
- Craquelins au romarin et au sel de mer
- Pomme coupée en fines tranches
- 1 Kletzenbrood
- 2 poire
- 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Méthode de préparation d'un plateau de fromages de luxe avec de la confiture balsamique de poires maison

Préparer un plateau de fromages de luxe n'a jamais été aussi facile et savoureux ! Ce plateau de fromages est la star absolue de la fête et impressionnera tous les invités. Avec une délicieuse confiture balsamique de poire comme cerise sur le gâteau, nous apportons une touche de finesse à votre aventure fromagère. Préparez-vous à un spectacle culinaire où les saveurs de différents fromages, de crackers croquants, de pain kletzen, d'oranges sanguines juteuses et d'olives savoureuses s'unissent sur un magnifique plateau. Préparez-vous à vivre l'expérience ultime du plateau de fromage !

La préparation

- 1: Placez la trempette figes/balsamines autour d'une zone centrale de votre planche
- 2: Râper de belles tranches des différents fromages de la famille et les placer joliment autour de la trempette figes/balsamique.
- 3: Placez ensuite les différents fromages tout autour. Il est amusant de les découper de différentes manières, par exemple en tranches, en cubes ou en morceaux inclinés.
- 4: Placer les crackers et le pain de mie avec les fromages
- 5: Couper l'orange sanguine en tranches et la placer entre les fromages. Faire de même avec les petits morceaux de pomme.
- 6: Répartir les noix grillées et les olives sur la planche



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- 7: Éplucher la poire et la couper en très petits cubes.
- 8: Mettez-les dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau et laissez mijoter à feu vif pendant 5 à 10 minutes. Remuez bien ! Vous pouvez utiliser la cuillère pour briser un peu les morceaux de poire afin d'obtenir une purée épaisse.
- 9: Au dernier moment, ajouter le vinaigre balsamique et laisser mijoter encore 1 minute.
- 10: Mettez la confiture de poire balsamique dans un petit pot avec une petite cuillère et servez-la avec votre plateau de fromages

Prêt à réaliser un luxueux plateau de fromages avec de la confiture balsamique de poire maison ?

Avec cette recette de confiture balsamique de poire et les conseils de @courgetticonfetti, vous créez sans effort un luxueux plateau de fromages qui épatera vos invités. Ajoutez une touche d'élégance à votre fête et profitez de l'explosion de saveurs qu'offre cette combinaison de goûts. A la santé du plateau de fromages parfait !