



Plateau de fromage Deluxe avec mini-sandwichs



Ingrédients

- 200 Gramme Fromage de vache au cumin
- 200 Gramme Fromage biologique de vache Jersey
- 200 Gramme Henri Willig Fromage biologique de vache Henri Willig relevé de chili
- 45 Gramme Henri Willig Fromage de vache Henri Willig au Jalapeño
- 45 Millilitre Henri Willig Dip au fromage au jalapeño doux
- 45 Millilitre Henri Willig Dip au fromage à l'ananas et au gingembre
- 45 Millilitre Henri Willig Balsamique à la Datte
- 1 Stokbrood
- 1 Concombre
- 500 Grammes de tomates cerises
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron orange
- 132 Gramme Olives

Un plateau de fromages de luxe est parfait pour être partagé – pas étonnant qu'il soit si populaire. Idéal pour un apéritif entre amis, une soirée romantique avec du vin, ou en tant qu'entrée raffinée lors d'un dîner. De plus, un plateau de fromages est un véritable festin pour les yeux et étonnamment facile à préparer. Simple à réaliser, impressionnant à servir.

La préparation

- 1: Coupez une baguette en tranches fines et tranchez du fromage Henri Willig Koekaas Jalapeño.
- 2: Chili Koekaas met olijven: Snij de Chili kaas in kleine vierkante blokjes. Plaats op elk blokje een olijf en maak vast met een satéprikker. Leg vervolgens de kaaslokjes met olijven neer op de plank.
- 3: Serveer de overige kazen: Snij de Henri Willig Komijn Koekaas in middel dikke plakken. Schaaf vervolgens plakken van de Henri Willig Jersey Koekaas en leg beide kazen sierlijk op de kaasplank.
- 4: Voeg snackgroente toe: Behoud de schil van de komkommer en snij tot lange sticks. Leg vervolgens ook snoeptomaatjes, een gesneden rode en gele paprika op de kaasplank.
- 5: Voeg Kaasdips toe: Open de Ananas-gember, de Dadel-Balsamico en de Sweet Jalapeño Kaasdip en zet tussen de gerechtjes op de kaasplank voor een sierlijk effect.
- 6: Plaats crackers en pico's: Voeg om het helemaal af te maken Henri Willig Pico's toe en Henri Willig Crackers met Pecorino & Truffel toe voor een mooi en feestelijk geheel.

Saviez-vous qu'il est préférable de préparer un plateau de fromages 1 à 2 heures à l'avance?

En préparant le plateau de fromages 1 à 2 heures avant, vous permettez au fromage d'atteindre la température ambiante, ce qui améliore les saveurs !

Conseils de service & variations :

Dips & Sauces : Associez vos fromages à de délicieuses sauces de Henri Willig, comme la Sweet Jalapeño, l'Ananas



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Gingembre et la Dinde Balsamique.

Fruits : Les fruits sur votre plateau de fromages apportent un équilibre : le contraste frais et sucré rend les saveurs du fromage encore plus intenses.

Vin & Bière : Une boisson savoureuse est incontournable. Choisissez un délicieux Chardonnay ou une bière artisanale de Henri Willig.

Que vous passiez une soirée tranquille à la maison ou que vous partagiez un verre avec des amis, un plateau de fromages est toujours un excellent choix. Il est rapide à préparer et offre une grande variété de saveurs et de combinaisons.

Cette recette a été réalisée en collaboration avec [Ellouisa Cooking](#).
