



Plateau de fromages romantique pour la Saint-Valentin



Ingrédients

- 6 fraises
- 2 petites grappes de raisin
- 0.5 grenade
- 10 framboises
- 0.5 concombre
- 250 gramme de petites tomates
- 200 gramme de fromage de vache Henri Willig aux herbes italiennes
- 200 gramme de fromage de vache Henri Willig Pesto rouge
- 200 gramme de fromage de chèvre jeune Henri Willig
- 200 gramme de fromage de brebis Henri Willig Sublime
- Vos dips au fromage Henri Willig préférés
- Vos noix et biscuits préférés

La Saint-Valentin est l'occasion de montrer à quel point vous tenez à vos proches, et quoi de mieux qu'un savoureux plateau de fromages ? Dans cette recette, nous vous expliquons pas à pas comment préparer ce délicieux plateau de fromages, d'après une recette de Manon de CourgettiConfetti !

La préparation

- 1: Laver les légumes et les fruits.
- 2: Placer les tomates sur une plaque de cuisson et les arroser d'un peu d'huile d'olive et d'herbes italiennes. Faites-les cuire au four à 180 degrés pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
- 3: Pendant ce temps, coupez le fromage à la bonne taille et coupez les fraises en tranches. Lorsque vous coupez le fromage, alternez les points, les cubes et les tranches pour varier les plaisirs sur le plateau de fromage.
- 4: Il est temps de terminer le plateau de fromages ! Commencez par les fromages. Déposez ensuite les trempettes au fromage et mettez une cuillère dans chaque trempette. Ajoutez ensuite les légumes et les fruits. Remplissez les espaces vides avec des noix et des crackers.

Et voilà : votre plateau de fromages romantique est prêt ! Ce plateau de fromages est parfait pour accompagner un verre le jour de la Saint-Valentin.