



## Plateau hivernal avec légumes rôtis



### Ingrédients

- 1 Pure Gold by Wiebe Willig
- 1 Pure Perfection by Riet Willig
- 1 Tremendous Truffle by Martin Willig
- 1 Glorious Goat by Henri Willig
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig
- 100 grammes de Henri Willig Fromage Dip Figues Porto Rouge
- 1 Henri Willig Miel au Thym
- 1 poignée de noix grillées
- 1 poignée de noisettes
- 1 poignée de noix de pécan
- 1 sachet de Henri Willig Piatocchi biologiques
- 1 pomme
- 1 poire
- 1 grappe de raisins
- 2 figues
- abricots secs selon goût
- canneberges séchées selon goût
- 1 petite panais
- 0.5 potiron
- 2 petites betteraves rouges
- 200 gramme de choux de Bruxelles
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de miel
- 3 brins de romarin

Cette planche apéritive hivernale est parfaite pour un week-end convivial ou un moment partagé entre amis et en famille. Avec un assortiment de fromages crémeux et biologiques tels que Pure Gold, Pure Perfection, Tremendous Truffle, Glorious Goat et Fabulous Fenugreek, des garnitures sucrées comme le dip aux figues ou au porto et le miel de thym, des fruits d'hiver frais et des légumes rôtis tels que le panais, la courge, la betterave et les choux de Bruxelles, vous obtenez une planche savoureuse et colorée. Le résultat est une expérience apéritive polyvalente, belle à regarder et parfaite pour partager.

### La préparation

- 1: Préchauffez le four à 200°C.
- 2: Épluchez et tranchez finement le panais. Coupez la citrouille et la betterave en cubes de taille uniforme. Coupez les choux de Bruxelles en deux. Assurez-vous que les morceaux aient à peu près la même taille pour une cuisson homogène.
- 3: Dans un grand bol, mélangez 1–2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à café de miel, du romarin haché, du sel et du poivre. Ajoutez les légumes et mélangez bien pour les enrober.
- 4: Étalez les légumes sur une plaque recouverte de papier cuisson — veillez à ce qu'ils ne se chevauchent pas. Faites rôtir au four pendant 25–35 minutes, en mélangeant à mi-cuisson. Ils sont prêts lorsqu'ils sont tendres et légèrement caramélisés.
- 5: Coupez les fromages de différentes façons. Remplissez de petits bols avec des garnitures sucrées (dip aux figues, dip au porto rouge, miel au thym), des noix et d'éventuels autres dips. Coupez les fruits frais en morceaux.



- 6: Disposez les fromages uniformément sur la planche. Placez les bols avec les garnitures. Répartissez les fruits frais et secs. Comblez les espaces vides avec des crackers et des noix.
- 7: Répartissez les légumes rôtis sur la planche. Complétez les éventuels espaces restants avec des noix ou des crackers supplémentaires pour que la planche soit pleine et appétissante.
- 8: Placez la planche sur la table avec un couteau pour chaque fromage et servez immédiatement.

## Quels fromages conviennent à une planche apéritive ?

Pour une planche apéritive variée et savoureuse, choisissez des fromages avec différentes textures et saveurs. Une délicieuse sélection comprend **Pure Gold**, **Pure Perfection**, **Tremendous Truffle**, **Glorious Goat** et **Fabulous Fenugreek** – tous biologiques et de qualité supérieure. Combinez des fromages doux et crémeux avec quelque chose de plus corsé ou aromatique pour rendre votre planche encore plus spéciale.

## Peut-on faire ses fruits secs soi-même ?

Rendez votre planche apéritive encore plus spéciale en préparant vos propres fruits secs. Coupez des pommes, poires, abricots ou figues en fines tranches, disposez-les sur une plaque de cuisson et faites-les sécher lentement au four à basse température. Vous obtiendrez ainsi une collation savoureuse et naturelle, parfaite avec les fromages, les noix et les crackers.

## Conseils pour une planche apéritive hivernale

- - Coupez les fromages de différentes manières pour un effet ludique.
- - Utilisez des fruits de saison pour la couleur et le goût.
- - Placez des petits bols pour les garnitures molles ou liquides afin d'éviter les éclaboussures.
- - Disposez la planche de manière à ce que tout soit facilement accessible.

Cette recette est créée par [@cyninkoken](#)