



Préparation de la salade de fromages anciens hollandaise



Ingrédients

- 200 grammes de biscuit Henri Willig extra vieux
- 8 cuillères à soupe de mayonnaise
- 8 cuillères à soupe de lait de soja non sucré
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- 3 à 4 cuillères à soupe de miel
- 10 g d'aneth frais (finement haché)

Méthode de préparation Salade de fromages affinés à la hollandaise

Découvrez à quel point il est facile de préparer soi-même une délicieuse salade de fromages anciens ! Cette recette est parfaite pour le brunch, le déjeuner ou l'apéritif et peut être mise sur la table en 10 minutes. Avec un mélange de fromage vieux riche, de mayonnaise fraîche, de caillé de soja, de moutarde, de miel et d'aneth, vous créez une salade savoureuse qui plaira à tout le monde.

La préparation

- 1: Couper le fromage en très petits cubes.
- 2: Dans un bol, mélanger le fromage avec la mayonnaise, le caillé de soja, la moutarde, le miel et l'aneth. Goûtez et ajoutez du miel et de la moutarde selon votre goût. Vous souhaitez que la salade soit un peu plus crémeuse ? Ajoutez alors un peu plus de mayonnaise et de caillé de soja.

Prêt à préparer votre propre salade hollandaise au fromage vieilli ?

Cette salade de fromages vieillis hollandais est parfaite pour toutes les occasions et remporte toujours un franc succès ! N'hésitez pas à faire des essais avec les ingrédients pour y apporter votre propre touche. Partagez vos créations et savourez votre salade de fromage maison. Bonne lecture !