



Plateau de fromage de Sinterklaas



Ingrédients

- 1 Gouda naturel
- 10 Fromage pesto rouge
- 1 Fromage de chèvre fumé
- 1 paquet de crackers au poivre noir & sel de mer
- 1 Pain aux fruits
- 1 Pestomix
- 1 pot de trempette aux figes et au porto rouge
- 1 pot de moutarde aux figes
- Crudités / fruits / olives à volonté

Plateau de fromages Sinterklaas : le délice original pour l'arrivée de Sinterklaas

Cette année, rendez votre fête de Sinterklaas encore plus spéciale grâce à notre plateau de fromage Sinterklaas original ! En seulement 15 minutes, vous pouvez mettre sur la table un plateau de fromages délicieux et festif, idéal pour 5 personnes. Avec une combinaison ludique de fromages jeunes, de fromages fumés et de divers dips délicieux, ce plateau de fromages ne manquera pas de plaire à l'arrivée de Sinterklaas. Ajoutez une touche de fête avec des paillettes et des spéculoos pour une véritable sensation de Sinterklaas !

La préparation

- 1: Prenez une belle planche et placez-y les différents types de fromage.
- 2: Placez le fromage en forme de S sur la planche. Pour la lettre, nous avons utilisé du fromage Jersey jaune doré.
- 3: Placer les dips entre les fromages et répartir les noix sur la planche
- 4: Complétez la planche avec des toasts ou des crackers et du pain aux figes ou aux fruits.
- 5: Ajoutez-y des crudités comme des carottes, par exemple. Et surtout, choisissez ce que vous préférez !
- 6: Saupoudrez de délicieuses paillettes pour une sensation de Saint-Nicolas authentique et n'oubliez pas les spéculoos.
- 7: Veillez à ce que les fromages soient à température ambiante avant de les servir sur la planche

Prêt à préparer votre plateau de fromage Sinterklaas ?

Pour une touche ludique, ajoutez des variations à votre plateau de fromages Sinterklaas avec des fromages différents ou des dips uniques. Expérimentez et réalisez chaque année une nouvelle création surprenante ! Pour plus d'astuces et de délicieuses variations de fromage, jetez un coup d'œil à notre boutique en ligne Henri Willig et commandez du fromage facilement et rapidement !