



## Tapas chauds au fromage de chèvre



### Ingrédients

- 1 tranches de pain
- 4 tranches de fromage de chèvre Henri Willig
- 1 Henri Willig Trempette Figues/Porto rouge
- 1 Henri Willig Trempette à l'ananas et au gingembre

Pour un régal facile et savoureux, essayez nos tapas au fromage de chèvre chaud. Ces délicieux amuse-gueule sont rapides à préparer et offrent un équilibre parfait entre le fromage de chèvre et les garnitures sucrées. Le pain grillé sert de base aux tranches de fromage de chèvre, garnies de notre délicieuse sauce Henri Willig Figue/Porto rouge ou Ananas/Gingembre. Un petit tour au four et vous voilà avec de délicieuses tapas sur la table. Parfaites pour un dîner informel ou simplement pour un goûter savoureux.

### La préparation

- 1: À l'aide d'un verre à échantillon ou d'un verre rond, découper deux ronds dans chaque tranche de pain.
- 2: Grillez-les jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 3: Placer un morceau de fromage de chèvre sur chaque rondelle, côté coupé vers le haut
- 4: Déposer une généreuse cuillerée de Henri Willig Figue/Porto rouge ou Ananas/Gingembre sur le dessus.
- 5: Mettre au four à 200 degrés Celsius pendant un moment jusqu'à ce que le fromage de chèvre commence à fondre légèrement.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

## **Prêt à préparer des tapas chaudes au fromage de chèvre ?**

Savourez les saveurs du fromage de chèvre Henri Willig dans une bouchée chaude et alléchante. Commandez dès maintenant via notre boutique en ligne et créez un plat culinaire. Profitez des tapas et du plaisir !