



## Plateau de boissons de Pâques



### Ingrédients

- 1 Combinaison de 4 fromages (Gouda, Paprika, Herbes+Ail, Cumin)
- 1 Trempettes au fromage à cuire (balsamique aux dattes, porto rouge aux figes, gingembre à l'ananas & ras el hanout à l'abricot)
- 1 Gaufres au fromage herbes du jardin ail
- 1 Pain aux figues
- Raisins et/ou autres fruits/légumes crus
- Pensées comestibles
- Salami

### La préparation

Pas un œuf de Pâques mais un œuf de FROMAGE !

Avis aux amateurs de fromage : à Pâques, vous mettrez un véritable œuf de fromage sur la table lors de votre brunch ou de votre apéritif de Pâques ! Il a l'air sympa, il est super savoureux et il est facile à faire.

Veillez à utiliser différents types de fromage pour varier les plaisirs ! Découpez-le en différentes formes, comme des points, des bâtonnets ou des tranches roulées. Vous obtiendrez ainsi un ensemble ludique. En outre, il est agréable de l'accompagner de crackers, de baguettes, de bâtonnets de pâte feuilletée faits maison, etc., des baguettes, des bâtonnets de pâte feuilletée maison, des raisins et de délicieux dips. Terminez par la rose de salami et quelques violettes comestibles.

Sur cette planche :

Fromage au paprika

Fromage gouda

Fromage aux herbes et à l'ail

Fromage au cumin

Pain aux figues

Gaufres au fromage herbes du jardin ail

4 trempettes au fromage différentes

Salami

Raisins

Tiges de pâte feuilletée

pain (français)



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

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

&nbsp; ;

Merci d'avoir partagé cette délicieuse et magnifique planche @borrelsenbites Marcella !&nbsp; ;

---