



Plateau de fromages d'Halloween : un délicieux festin qui donne la chair de poule



Ingrédients

- 1 Fromage de chèvre Lavande
- 1 Gâteau au fromage à la citrouille
- 1 Biscuit au fromage herbes italiennes
- 1 Fromage bleu rouge hollandais (fromage hollandais à pâte persillée et à pâte laitière orange)
- 1 Fromage de chèvre aux herbes et à l'ail
- 1 Fromage de truffe bio
- 1 Fromage de brebis jeune
- Prunes séchées
- 1 Mélange de noix épicé
- 1 Trempette au fromage à la triple bière
- 1 Trempette au fromage sélection du chef tomates grillées
- 1 Trempette au fromage date balsamique
- Saucisse fraîche à griller
- Puces fantômes

La préparation

Halloween est une fête, alors cette planche est aussi une fête !

Préparation : ;

Couper les différents fromages en différentes formes. ;

Pour le fromage de potiron, nous avons coupé des cubes et utilisé un moule à potiron. ;

Faites des bandes, des points, des cubes et éventuellement des tranches avec les autres fromages.
Couper également les prunes. ;

Placez les différents fromages sur le plateau de fromage. Entre les fromages les noix et les prunes. Faire des tranches de saucisse grillée et placez-les également entre les fromages. Remplissez les espaces vides avec des chips fantômes. Ajoutez les dips et votre planche est prête ! ;

Pour cette planche, nous avons utilisé de petites citrouilles et des chauves-souris et araignées en papier pour la décoration. Vous pouvez donc rendre l'étagère aussi accueillante ou effrayante que vous le souhaitez ! ;

 ;