



Dessert au fromage d'Henri Willig



Ingrédients

- 1 Gouda jeune
- 1 Fromage de chèvre affiné
- 1 Gouda vieux
- 1 Fromage de brebis jeune
- 1 Fromage de chèvre extra vieux
- Toast mince
- 1 Trempette de basamico aux dattes ou sirop de pommes
- Noix et noisettes

La préparation

Un plateau de fromage pour le dessert, mais avec du fromage hollandais !

Une recette très facile à réaliser. Coupez les différents fromages en belles tranches ou en lanières et placez-les sur l'assiette. Ce qui est important, c'est l'ordre des fromages. Commencez par doux et terminez par les fromages les plus forts. et terminer par les fromages les plus forts ;

Sur ces assiettes, l'ordre est le suivant : ;

- Gouda jeune, un fromage biscuit doux et crémeux ; Le jeune fromage de brebis ;
- Jeune fromage de brebis, également doux mais avec la saveur particulière et délicate du lait de brebis
- Fromage de chèvre affiné, riche et savoureux. Il a reçu le prix du meilleur fromage de chèvre à pâte dure au monde
- Le vieux fromage de vache, un fromage de vache délicieusement piquant
- Fromage de chèvre extra vieux, un fromage de chèvre très profond et plein de saveur, friable. ;

Disposez les tranches ou les lamelles côte à côte sur l'assiette et ajoutez une cuillerée de sauce ou de sirop sur l'assiette. ;

Ajoutez également quelques morceaux de crackers et une poignée de noix. Vous les mangez entre deux fromages, par exemple. Ils peuvent neutraliser les papilles gustatives les neutraliser pour que vous puissiez goûter chaque type de fromage goûtent bien. ;

Et le tour est joué ! Bref, un dessert super facile à réaliser mais qui reste très agréable et savoureux.

 ;