



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Profitez du printemps avec ce fromage pour votre plateau de fromages de printemps



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage de lavande
- 1 Fromage pesto Henri Willig
- 1 Fromage de chèvre fumé Henri Willig
- 1 Henri Willig Sublime mouton de Jacob Willig
- 1 Moutarde épicée
- 1 Trempeur de tomates grillées sélectionnées par le chef
- Fraises
- Olives
- Mandarin
- Radis
- Nectarine
- Pistaches
- 3 œufs
- 6 tomates séchées au soleil
- 12 olives
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'herbes italiennes & pincée de sel
- 80 grammes de poivron grillé
- 80 grammes de noix
- 0.5 cuillère à café de paprika
- 0.5 une cuillère à café de cumin
- une pincée de cannelle
- 30 ml d'huile d'olive
- 20 gramme graines de grenade
- 1 betterave rouge
- 200 gramme de fromage de chèvre

La préparation

Printemps éclaté Plateau de fromages

La plus belle saison de l'année. Manon de @courgetticonfetti a réalisé un autre magnifique plateau de fromage printanier coloré. coloré ;

Les fromages que vous voyez sur le plateau :

- Fromage à la lavande
- Fromage au pesto vert
- Fromage de chèvre fumé
- Sublime fromage de brebis vieilli

Elle a également préparé 3 recettes simples et a rempli l'étagère avec des choses que vous pouvez mettre directement dessus. C'est incroyablement facile, et c'est superbe !

Les choses supplémentaires sur l'étagère :

- Moutarde épicée



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

- Sélection du chef Trempette de tomates grillées
- Fraises
- Olives
- Mandarines
- Radis
- Nectarine
- Pistaches

Les 3 recettes simples :

- Muffins aux œufs et au fromage de chèvre fumé

Préchauffer le four à 180 degrés. Râper 50 g de fromage de chèvre fumé et en réserver la moitié. Mélanger l'autre moitié du fromage avec 4 œufs, 6 tomates séchées (hachées), 10 olives (tranchées), 1 gousse d'ail pressée, 1 cuillère à café d'herbes italiennes et une pincée de sel dans un bol et bien mélanger. Graisser un moule à muffins (pour 6 pièces) et y répartir la pâte. Saupoudrer le reste du fromage râpé sur le dessus. Mettre au four pendant 20 minutes.

- Muhammara

Mélangez 80 g de paprika grillé, 80 g de noix, 1 gousse d'ail, 1/2 cuillère à café de paprika, 1/2 cuillère à café de cumin, une pincée de cannelle, 30 ml d'huile d'olive et 20 g de graines de grenade dans votre hachoir pour faire une tapenade.

- Fromage de chèvre à la betterave

Mixer 1 betterave et 200 g de fromage de chèvre jusqu'à obtention d'une texture lisse.
;

Présenter cette explosion de couleurs sur la table et déguster !
