



Plateau de fromages épicés



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage chili
- 1 Fromage au pesto vert Henri Willig
- 1 Henri Willig Biscuit fumé au fromage avec jalapeño
- 1 Henri Willig Fromage de chèvre à la truffe
- 1 Trempette au fromage Choix du chef Jalapeño
- 50 gr. Jambon Serrano
- 1 Baguette
- 80 gr. de raisins blancs sans pépins
- 80 gr. de tomates miel (d'autres petites tomates sont également possibles)
- 1 bocal d'olives Taggia
- 1 gousse d'ail
- 2 tranche de pâte feuilletée
- 1 une poignée de noix
- Une cuillère à soupe de graines de sésame
- Huile d'arachide

La préparation

Un savoureux plateau de fromages épicés ! ;

- Couper la baguette en tranches très fines. Mélanger 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide avec la gousse d'ail râpée, ajouter un peu de sel. Enduire les tranches de baguette de ce mélange et les faire cuire au four en les rendant croustillantes. Supposons environ 6 minutes par côté sous le gril. On peut aussi le faire à l'air chaud à 200 degrés. Mais attention, les baguettes peuvent brûler rapidement.
- Pendant ce temps, coupez le fromage en lamelles et en cubes et préparez joliment le plateau de fromage. ;
- Prenez une tranche de jambon serrano et une tranche de fromage de chèvre à la truffe et placez-les sur le sandwich.
- Râper un peu de fromage au piment rouge, hacher 10 olives Taggia et mélanger le tout.
- Couper les tranches de pâte feuilletée en 4 bandes égales.
- Saupoudrer le mélange de fromage et d'olives et saupoudrer de graines de sésame.
- Cuire au four à 200 degrés pendant 10 à 15 minutes.
- décorer avec les tomates, les raisins et les olives restantes

Et savourez ce délicieux en-cas, un plateau de fromage épicé ! ;

Evelien de @gezelligerecepten, merci pour ce beau et surtout savoureux plateau de fromages ! ;

 ;