



## Le parfait plateau de fromages : il y en a pour tous les goûts



### Ingrédients

- 1 Fromage de vache jeune Herbes et ail
- 1 Fromage de vache jeune Fenugrec
- 1 Fromage de brebis vieilli
- 1 Fromage de chèvre fumé
- 1 Mélange de noix fumées
- 1 Poivre noir & crackers au sel de mer
- 1 Sels de fromage bio
- Apple en segments
- 1 Moutarde traditionnelle
- 1 Moutarde au poivre de Cayenne

### La préparation

Un plateau de boissons assez varié !

En effet, sur cette planche, nous avons utilisé des fromages jeunes, vieux et fumés, au lait de vache, au lait de brebis et au lait de chèvre.&nbsp;

Coupez les fromages en différentes formes. Ici, nous avons choisi pour des bandes, des cubes, des points et des quartiers.&nbsp;

Le fromage aux herbes et à l'ail est coupé en lanières. Cela fonctionne mieux si vous coupez d'abord le fromage en deux. Ensuite, coupez le fromage en tranches et transformez ces tranches en lanières.&nbsp;

Nous coupons le fromage de fenugrec en cubes. Ce faisant, nous avons découpé un morceau dans lequel vous pouvez placer les cubes entre les cubes. Et lorsque les cubes sont terminés, vous pouvez couper un autre morceau, bien sûr !

Vous pouvez couper le fromage de brebis en tranches sur le côté morceau&fromage est découpé dans une grande meule,&vous obtenez de belles et longues tranches de fromage.&nbsp;

Le fromage de chèvre fumé est cylindrique et en le coupant dans le sens de la longueur, puis en coupant à nouveau les moitiés, vous obtenez de longues bandes que vous pouvez ensuite couper en plus petits quartiers.

Répartissez le fromage sur votre étagère et garnissez-la de crackers, de noix et de sels de fromage. Cette étagère contient également des quartiers de pommes et nous avons choisi deux moutardes savoureuses qui se marient bien avec le fromage. La planche est prête ;

La planche est prête, il est temps de la déguster ! La planche est prête, il est temps de la déguster ;