



Plateau de fromages de luxe avec les fromages de la famille Henri Willig et la confiture balsamique de poire maison



Ingrédients

- 1 Chèvre glorieuse par Henri Willig
- 1 La perfection à l'état pur par Riet Willig
- 1 L'or pur par Wiebe Willig
- 1 Tremendous Truffle par Martin Willig
- 1 Moutons sublimes par Jacob Willig
- Noix grillées
- Olives au romarin
- Orange sanguine
- Craquelins au romarin et au sel de mer
- Pomme coupée en fines tranches
- 1 Kletzenbrood
- 2 poire
- 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

La préparation

Ce plateau de fromages est la star du spectacle !

Méthode de préparation :

1. Placez la sauce figue/balsamique autour d'une zone centrale de votre plateau
2. Rasez de belles tranches des différents fromages de la famille et placez-les joliment autour de la sauce figues/balsamique.
3. Placez ensuite les différents fromages tout autour. Il est amusant de les couper de différentes manières, par exemple en tranches, en cubes ou en biais.
4. Placez les crackers et le pain kletzen avec les fromages
5. Coupez l'orange sanguine en tranches et placez-les entre les fromages. Faire de même avec les petits morceaux de pomme.
6. Éparpillez les noix grillées et les olives sur votre planche

Recette ?

1. Éplucher la poire et la couper en très petits cubes.
2. Mettez-les dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau et laissez mijoter 5 à 10 minutes à feu vif. Remuez bien ! Vous pouvez casser un peu les morceaux de poire avec la



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

cuillère pour obtenir une purée épaisse.

3. Au dernier moment, ajoutez le vinaigre balsamique et laissez mijoter encore 1 minute.
4. Mettez la confiture de poire balsamique dans un petit pot avec une petite cuillère et servez avec votre plateau de fromage

Merci à @courgetticonfetti pour le beau plateau et la recette de la confiture.
