Plateau de fromages

Ingredienten:

Composer un plateau de fromages dans les règles de l'art. Comment s'y prendre ?

Chacun sait qu'un plateau de fromages joliment présenté et varié est un pur plaisir. Bien entendu, il n'est pas si évident de sélectionner un ensemble harmonieux de saveurs et de textures qui fera le bonheur de tous.

Préparation:

C'est pourquoi nous vous donnons volontiers un petit coup de pouce avec plusieurs astuces pratiques.

1. Prévoyez environ 250 grammes de fromage par personne si vous servez le plateau de fromages comme plat principal. Pour le servir en guise de dessert, comptez environ 100 grammes de fromage par personne.

2. Optez pour une présentation claire : dressez par exemple les différentes sortes en cercle, en commençant par le fromage au goût le plus doux et en allant crescendo vers le goût le plus relevé, ou encore de la pâte la plus molle à la pâte la plus dure ou du fromage le plus jeune au plus vieux. Vos convives pourront ainsi évaluer d'avance le goût du fromage.

3. La garniture, ça compte ! Décorez votre plateau de fromages de noix, de fruits secs, de raisins, voire de tomates cerises. Des petits oignons ou des cornichons sont également du plus bel effet sur un plateau de fromages. Faites surtout vos propres expériences avec des aliments que vous appréciez.

4. Essayez également une moutarde relevée ou un peu de sirop de Liège comme accompagnement.

5. Le pain n'est pas seulement du pain. Pour un plateau de fromages, vous pouvez bien entendu choisir une bonne baguette fraîche du jour, mais des tranches de pain complet, aux noix ou au levain, s'accordent également bien avec un plateau de fromages. Du pain d'épices ou quelques biscottes de Bruges sont également un savoureux accompagnement.

6. Optez aussi pour du beurre de bonne qualité comme Dixmuda, les rouleaux de beurre Brugge ou le beurre Nazareth.

7. Demandez également à votre fromager quelques cure-dents étiquetés du nom des fromages. De quoi faire davantage impression par vos connaissances fromagères le soir même.

8. Vous hésitez entre bière et vin ? Demandez conseil à votre fromager. Une bière brune d'abbaye s'accorde par exemple à merveille avec un Brugge Prior, tandis qu'un vin blanc sec s'allie joliment à un Brugge Mi-vieux. Découvrez nos fromages ici pour davantage d'astuces de combinaison !

4 personen
Plat principal
3