

Tuto vidéo: les astuces d'une pro pour un somptueux plateau de fromages



Avec cette recette d'apéritif riche pour les fêtes, les hôtes peuvent laisser libre cours à leur créativité et faire découvrir d'appétissantes bouchées à leurs invités.

Dans le nouveau tuto vidéo de Denner, vous trouvez des conseils et astuces pour faire d'un plateau apéritif un véritable tape-à-l'œil. Les fromages à pâte dure peuvent, par exemple, être découpé à l'aide de moules à biscuits avec des motifs de Noël tels que des étoiles ou des sapins. Et pour éviter que les fruits coupés ne brunissent, il est utile de les enduire de jus de citron.

Mais certains souhaitent peut-être montrer qu'ils savent faire plus que d'acheter les bons ingrédients et de les présenter joliment. Des éléments faits maison comme les boulettes de fromage aux fines herbes ou un chutney apportent une touche personnelle au plateau.

Boulettes de fromage faites maison

- 350 g de fromage frais Tartaire Ail & Fines herbes, réfrigéré
- ½ cc de sauce piquante, par exemple Sriracha
- ¼ cc de noix de muscade
- 1 oignon de printemps, uniquement la tige verte, hachée finement
- 40 g de fromage Appenzeller, finement râpé
- 15 g de persil, finement haché
- Un peu de fines herbes hachées, de canneberges séchées et de noix de pécan
- Quelques raisins sans pépins

Plateau de fromages

- Confitures
- Chutney de mangue et oignon fait maison

- Noix (par ex. pistaches grillées, noix...)
- Olives
- Cornichons
- Fruits (par ex. poires, grenades, raisins...)
- Un peu de jus de citron
- Fromages à pâte dure (par ex. tête de moine, Appenzeller, gruyère, parmigiano reggiano...)
- Fromages à pâte molle (par ex. camembert, brie, burrata, mozzarella...)
- Viande (par ex. salami, jambon cru...)
- Crackers ou tranches de pain au choix
- Un peu de romarin pour la décoration

Boulettes de fromage

1. Battez brièvement le fromage frais Tartaire avec la sauce piquante et la noix de muscade à l'aide d'un mixeur.
2. Ajoutez l'oignon de printemps, l'Appenzeller et le persil et mélangez. Mettez le mélange de fromages au frais pendant 1 à 2 heures.
3. Remplissez des petits bols ou des assiettes creuses avec les fines herbes hachées, les canneberges et les noix de pécan. Découpez du film alimentaire en un carré de la taille d'une main.
4. Déposez 1 cuillère à soupe du mélange de fromages sur le film alimentaire, placez un raisin au centre et enveloppez-le pour former une boule.
5. Roulez les boulettes dans les fines herbes, les cranberries séchées ou les noix de pécan.
6. Laissez refroidir les boulettes au moins 1 heure et demie au réfrigérateur avant de les servir.

Plateau de fromages

1. Mettez la confiture, le chutney, les noix et autres ingrédients dans de petites coupelles.
2. Selon la variété, coupez les fruits en tranches, cassez-les en morceaux ou laissez-les entiers. Enduisez les fruits coupés qui brunissent avec un peu de jus de citron.
3. Répartissez d'abord les plus grands éléments sur le plateau (laissez de préférence les fromages à pâte molle entiers, les fromages à pâte dure peuvent être prédécoupés). Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser des emporte-pièces pour découper les fromages à pâte dure sous forme de motifs de Noël. Vous pouvez également découper la croûte des fromages à pâte molle avec un emporte-pièce, la retirer et remplir le trou avec de la confiture.
4. Remplissez les espaces vides sur le plateau avec de petits éléments et décorez le tout avec des branches de romarin.

Château La Blaque Saint-Émilion Grand Cru AOP

Robe rubis. Nez aux arômes intenses de fruits rouges, avec des notes de vanille et de torréfaction. Vin rouge élégant, au corps puissant mais soyeux, avec un bel équilibre entre la fraîcheur et le fruité. Finale fine et persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

