



Profiter du fromage: la base

Règles d'or pour le meilleur plateau de fromages

Un morceau de fromage plaît toujours. Et certainement s'il est préparé sur un plateau richement garni! Mais par où devez-vous commencer pour composer un tel délicieux plateau de fromages? Et comment choisir ceux qui vont bien ensemble?

Pour le réaliser facilement vous trouvez dans cet article les meilleures combinaisons du meilleur plateau de fromages. Votre commerçant SPAR est bien sûr toujours disposé à vous aider pour composer le plat parfait.

Règles de base pour le parfait plateau de fromages:

1. Choisissez minimum **5 variétés différentes**. Attention que les fromages varient du point de vue structure, goût et couleur (voir ci-dessous): au goût de chacun!
2. Présentez les fromages sur **une planche en bois** et utilisez une autre sorte de couteau par famille de fromage.
3. **Sortez le fromage du frigo** une à deux heures avant de servir. Alors vous avez la température idéale de consommation. Les fromages s'apprécient au mieux vers 18°C. Si vous le servez trop froid, vous perdez en saveurs!
4. Variez les formes: **coupez les fromages de différentes façons** pour les présenter de manière savoureuse.



De combien de fromages avez-vous besoin?

Les fromages sont choisis? Parfait! Mais combien de grammes faut-il prévoir de chaque fromage? Cela dépend de comment vous présentez le plateau de fromages: comme repas (avec ou sans accompagnements) ou comme dessert?

Ceci est une bonne règle de base pour calculer **la quantité idéale** de fromage:

- Plateau de fromages comme repas principal: 200 g de fromage par personne.
- Plateau de fromages avec accompagnements: 25 g de fromage par petit pain ou par accompagnement.
- Plateau de fromages comme dessert: 100 g par personne.



Exemples de délicieuses combinaisons pour un plateau de fromages

Un **plateau de fromages festif** pourrait ressembler à ceci:

- 3 fromages à pâte molle: fromage de chèvre frais, camembert, brie (aux fines herbes)
- 3 fromages à pâte dure: un fromage demi-vieux, un fromage aux fines herbes et un fromage de brebis à pâte dure
- 1 fromage spécial comme une pâte persillée.

Notre favori: [ce plateau de fromages 100% Belges avec du caractère.](#)



Plateau de fromages: que servir avec?

Le fromage se sert avec du pain, des fruits, des fruits secs ... Et quoi d'autre encore?

Faites le show avec [des tiges de pain faits 'maison'](#) ou [du billes de pâte fourrées](#). Cela s'adapte parfaitement bien. Mais aussi un pain muesli ou une roulade de pain frais aux dattes et aux amandes de chez SPAR plaisent toujours et c'est une fois autre chose.

Ensuite vous servez avec du fromage des fruits secs et des fruits séchés: raisin, raisins secs, mais aussi figue ou poire. Des cornichons et des petits oignons apportent la note aigre. Et pour garnir: pourquoi pas un chutney 'maison' (comme [du chutney de chicon](#) ou [d'oignon](#)) et [une délicieuse confiture de figues](#).



Saviez-vous que ...

- Il est préférable d'acheter vos fromages le jour où vous les servez. Gardez-les à température ambiante et ouvrez-les une heure à l'avance. Vous souhaitez les acheter plus tôt? Conservez-les alors à la cave ou dans le bac à légumes de votre frigo.
- L'humidité est le pire ennemi du fromage. Mettez donc un morceau de pain dans l'emballage. Il absorbera toute l'humidité. N'oubliez cependant pas de remplacer le pain tous les deux jours.

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du plateau de fromages? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
