



Les plats principaux

Plateau de fromage Belge de caractère

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Fromages

250 grammes de Herve l'Exquis (doux)
250 grammes de Chimay classique
250 grammes de Damse Mokke
250 grammes de Vlaskaas
2 bouquets de raisins
8 gressins

Pour le chutney

3 poires (épluchées, en dés)
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
25 grammes de raisins (secs)
1 cuillère à soupe de sucre brun
1/2 citron (pressé)
1 anis étoilé
1 bâton de cannelle

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients pour le chutney dans une petite casserole et faites étuver une demi-heure à feu doux. Servez les fromages sur une belle planche et disposez auprès le chutney, les gressins et les raisins.

Servez les fromages sur une belle planche et disposez auprès le chutney, les gressins et les raisins.

Prévoyez environ 250 g de fromage par personne s'il s'agit du plat principal. Comme dessert ou comme entrée, vous pouvez diminuer les portions de moitié.

Conseil : Nous servons nos fromages trop froids! Et cela est néfaste pour le goût. Achetez vos fromages le jour où vous les servez. Conservez-les à température ambiante et ouvrez les emballages une petite heure à l'avance. Les acheter quand même plus tôt ? Ne les conservez pas alors trop au froid, par exemple dans la cave ou le bac

à légumes du frigo.

