Bar à Fromage

Quand on a beaucoup de monde pour un apéritif dînatoire, on n’a pas envie de passer sa soirée aux fourneaux. Même si on adore ça ^^

Du coup, sur un plateau tournant, quoi de mieux que de faire un libre service de fromages avec une (ou des) sauces pour accompagner ?

Pour 1 plateau : Du comté – De l’emmental – Des billes de mozzarella – Du Gruyère – Du miel toutes fleurs – De la moutarde de dijon

Je ne sais pas si vous le savez, mais les fromages à pâte dure se marie bien avec la moutarde.

Donc une fois que vous avez coupez en dés tous vos fromages (sauf la mozzarella) et qu’ils sont présentés dans les ramequins du plateau, préparez une moutarde au miel. Proposez déjà la moutarde de Dijon forte.

Dans un bol, mélangez 2CS de moutarde pour 1CS de miel. Une pincée de sel pour rehausser le goût. Et voilà, c’est magique !

Les invités n’attendent plus que vous