



# Plateau de fromages et de fruits des Maritimes

## Ingrédients

### Pour 10 à 12 personnes

- 1 bloc de cheddar fort Dairy Isle de 270 g coupé en cubes
- 1 bloc de cheddar doux Dairy Isle de 270 g coupé en triangles
- 1 bloc de cheddar mi-fort Dairy Isle de 270 g coupé en lamelles
- 1 bloc de cheddar vieilli Dairy Isle de 270 g coupé en triangles
- 1 bloc de mozzarella Dairy Isle de 270 g coupé en cubes
- 1 bloc de fromage marbré Dairy Isle de 270 g coupé en rectangles
- 1 lb de raisins rouges
- 1 lb de raisins verts
- 1 paquet de fraises de la région
- 1 paquet de bleuets sauvages de la Nouvelle-Écosse
- 1 paquet de framboises
- 1 pomme Honeycrisp en quartiers
- Pain ciabatta ou 1/2 baguette coupée en bouchées

## Méthode

- Coupez et tranchez les fromages sur une grande planche à découper puis disposez-les sur le plateau en petits tas.
- Lavez les fruits puis placez-les sur le plateau avec les fromages.
- Placez la trempette sucrée sur le plateau.
- Servez avec les croûtons de pain ou des craquelins.

### Trempette au miel

Pour 1/2 tasse

- 1/2 tasse de yogourt à la vanille
- 1/2 tasse de crème sure
- 4 c. à soupe de miel de la région
- 1/4 c. à café de poivre
- Mélangez bien tous les ingrédients. Votre trempette est prête à l'emploi.