Texels Wit
Weizen| 5,0% | Pays-Bas

St. Feuillien Grand Cru
Blonde forte | 9,5% | Belgique

Pas 18, pas d'alcool

Dattes fourrés au fromage de chèvre

Par: Arvid Bergström

Ingrédients:

- Dattes
- Fromage de chèvre doux
- Optionnel: poitrine fumée

Préparation:

- Prenez quelques dattes. Coupez et fourrez-les avec le fromage
- Mettez les dattes fourrées dans le four (préchauffé à 170 degrés) pendant deux minutes. Le fromage sera ainsi légèrement fondu
- Servez avec une Texels Wit.
- Vous pouvez aussi envelopper les dattes fourrés dans de la poitrine fumée et les savourer avec une St. Feuillien Grand Cru.