

Charcuterie Board

with Aged White Cheddar, Balsamic Fig Jam and Candied Nuts

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, small non-stick pan, parchment paper, small bowl

Ingredients

	4 Person
Brie Cheese	125 g
Demi Baguette	1
Gala Apple	1
Fig Spread	2 tbsp
Walnuts, chopped	56 g
Balsamic Glaze	2 tbsp
Charcuterie Trio	125 g
Extra Old White Cheddar Cheese	170 g
Brown Sugar	2 tbsp
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Toast crostini

- Slice **baguette** crosswise into ¼-inch slices.
- Arrange **baguette slices** on an unlined baking sheet. Drizzle **1 ½ tbsp oil** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Broil **baguette slices** in the **middle** of the oven until golden brown and crisp, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



3 Candy walnuts

- Heat a small non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- Measure **2 tbsp water** into a small bowl. Set aside.
- When the pan is hot, add **walnuts**. Toast, stirring often, until light golden-brown, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on walnuts so they don't burn!)
- Add **brown sugar** and **measured water**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **sugar** melts and a caramel-like glaze coats **walnuts**, 30 sec-1 min. Remove from heat.
- Transfer **walnuts** to the parchment paper. (**NOTE:** Do not touch walnuts. They will be VERY hot.) Set aside to cool completely, 15 min.



2 Prep

- Halve **each piece of prosciutto** lengthwise. (**TIP:** Use kitchen shears to cut directly through prosciutto.)
- Cut **apple** into ¼-inch slices.
- Combine **fig spread** and **half the balsamic glaze** in a small bowl. Reserve **remaining balsamic glaze** for serving.



4 Assemble and serve

- Remove **brie** from packaging and place on one corner of a large platter or board.
- Remove **cheddar** from packaging and place on the opposite corner.
- Pile **prosciutto** in the centre.
- Arrange **half the salami** and **half the chorizo** in a slightly overlapping layer next to **cheddar**. Repeat with **remaining salami** and **remaining chorizo** next to **brie**. (**TIP:** We like layering in an arc shape.)
- Place bowl with **balsamic fig spread** on board. Fill remaining gaps on board with **candied walnuts**, **apple slices** and **crostini**.
- Use **remaining balsamic glaze** for drizzling, if desired.

Plateau de charcuterie avec cheddar blanc vieilli, confiture de figes au vinaigre balsamique et noix confites

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petite poêle antiadhésive, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	4 personnes
Brie	125 g
Demi-baguette	1
Pomme Gala	1
Confiture de figes	2 c. à soupe
Noix de Grenoble, hachées	56 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Trio de charcuteries	125 g
Cheddar blanc vieilli extra fort	170 g
Cassonade	2 c. à soupe
Huile*	

Sel*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Griller les crostini

- Couper la **baguette** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, disposer les **tranches de baguette**, puis les arroser de **1 ½ c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller les **tranches de baguette** au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Caraméliser les noix

- Chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen. Pendant que la poêle chauffe, recouvrir une assiette de papier parchemin.
- Dans un petit bol, réserver **2 c. à soupe d'eau**.
- Ajouter les **noix** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **cassonade** et l'**eau réservée**. **Saler**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **cassonade** forme un caramel et enrobe les **noix**. Retirer du feu.
- Transférer les **noix** sur l'assiette recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Ne pas toucher les noix! Elles seront TRÈS chaudes!) Réserver pendant 15 min, jusqu'à refroidissement complet.



2 Préparer

- Couper **chaque morceau de prosciutto** en deux sur la longueur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine!)
- Couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **confiture de figes** et la **moitié du glaçage balsamique**. Conserver le **reste du glaçage balsamique** pour le service.



4 Assembler et servir

- Retirer le **brie** de l'emballage et le placer dans un coin d'un grand plat ou d'une grande planche de service. Retirer le **cheddar** de l'emballage et le placer dans le coin opposé.
- Empiler le **prosciutto** au centre.
- À côté du **cheddar**, disposer la **moitié du salami** et la **moitié du chorizo**, de manière à ce qu'ils se chevauchent légèrement. Répéter avec le **reste du salami** et le **reste du chorizo**, à côté du **brie**. (**CONSEIL** : Disposez les charcuteries en forme d'arche!)
- Placer le bol contenant la **confiture figes-balsamique** sur la planche. Remplir les espaces restants sur la planche avec les **noix confites**, les **tranches de pomme** et les **crostini**.
- Servir le **reste du glaçage balsamique** comme accompagnement, si désiré.