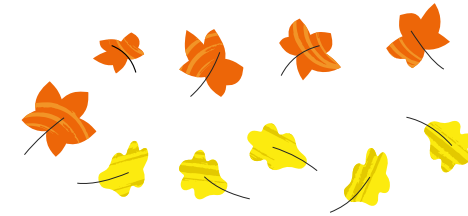




Bûchette de fromage festive avec noix de Grenoble grillées et sauce aux figues

45 minutes



Pain ciabatta
2 | 4



Noix de Grenoble,
hachées
28 g | 56 g



Romarin
1 | 2



Fromage à la
crème
7 | 14



Tartinade de
figues
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Ciboulette
7 g | 14 g



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Fromage de
chèvre
¼ tasse | ½ tasse



Si vous avez commandé deux troussees-repas,
suivez les instructions pour 12 personnes.

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et griller la ciabatta

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis en hacher finement **1 c. à thé** (2 c. à thé).
- Couper la **ciabatta** en tranches de 0,5 cm (¼ po). (**REMARQUE** : Si vous préparez la bûchette la veille, attendre avant le service pour griller la ciabatta.)
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **tranches de ciabatta** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis parsemer du **romarin haché**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au four de 10 à 12 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **tranches de ciabatta** soient dorées.
- Disposer les **tranches de ciabatta** sur un plat de service.

4



Terminer et réfrigérer la bûchette de fromage

- Déballer la **bûchette de fromage** en la laissant au milieu du papier parchemin.
- Parsemer la **bûchette de noix de Grenoble** en la roulant pour recouvrir tous les côtés.
- Remballer la **bûchette**, puis tordre les extrémités du papier parchemin.
- Mettre au frigo et réfrigérer de 30 à 40 min, jusqu'à ce que la **bûchette** soit ferme. (**CONSEIL** : La saveur se développera davantage si la bûchette reste au frigo plus longtemps!)

2



Préparer et griller les noix de Grenoble

- Entre-temps, hacher finement la **ciboulette**.
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Retirer du feu.

3



Mélanger et former le fromage

- Entre-temps, combiner dans un bol moyen le **fromage à la crème**, le **cheddar**, le **fromage de chèvre**, la **ciboulette**, la **moitié** de la **tartinade de figues** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**.
- Sur un morceau de papier parchemin, former une **bûchette** à partir du **mélange de fromage** à l'aide d'une spatule.
- Rouler le **mélange de fromage** à l'aide du papier parchemin jusqu'à ce que la **bûchette** soit lisse et mesure environ 5 cm (2 po) d'épaisseur. (**REMARQUE** : Pour 12 pers., former deux bûchettes à partir du mélange de fromage.)

5



Terminer et festoyer

- Une fois refroidie, déballer la **bûchette de fromage**, puis la transférer sur le plat de service avec les **tranches de ciabatta**.
- Avant le service, ajouter à un petit bol allant au micro-ondes le **reste** de la **tartinade de figues** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. Chauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et liquide.
- Arroser la **bûchette** de la **tartinade de figues chaude**.