

Thanksgiving Charcuterie Board

with Candied Maple Pecans and Tangy
Cranberry Spread

Cranberry Spread

25 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Preheat the oven to broil.

Bust out

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

Ingredients

	4 Person
Pecans	56 g
Maple Syrup	1 tbsp
Boursin Garlic and Fine Herbs Cheese	150 g
Extra Old White Cheddar Cheese	1
Demi Baguette	2
Gala Apple	2
Charcuterie Trio	125 g
Cranberry Spread	6 tbsp
Brie Cheese	125 g
Oil*	
Salt and Pepper *	
Butter *	

* 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 Make crostini

- Slice **baguette** crosswise into ¼-inch slices.
- Arrange **baguette slices** on an unlined baking sheet. Drizzle **2 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, 2-4 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



3 Prep

- Halve **each piece of prosciutto** lengthwise.
- Core, then cut **apple** into ¼-inch slices.
- Place **cranberry spread** in a small serving bowl.
- Remove **cheddar**, **brie** and **Boursin** from packaging.
- Place **cheddar** on one corner of a large platter or board. Cut **some thin slices of cheddar**.
- Place **Boursin** on the opposite corner.
- Pile **prosciutto** in the centre and **brie** beside.



2 Candy pecans

- Heat a medium non-stick pan over medium. While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- When the pan is hot, add **pecans**. Toast, stirring often, 3-4 min. Add **half the maple syrup** and **½ tbsp butter**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **glaze** coats **pecans**, 30 sec-1 min.
- Transfer **pecans** to parchment-lined plate, then spread into an even layer using the back of a spoon or spatula. Carefully wipe the pan clean.



4 Finish and serve

- Break **candied pecans** into small clusters.
- 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 **Boursin**. (**TIP:** We like layering in an arc shape.)
- Place bowl with **cranberry spread** on board. Fill remaining gaps on board with **apple slices**, **candied pecan clusters** and **crostini**.

Plateau de charcuterie pour l'Action de grâce avec pacanes pralinées à l'érable et tartinade aux canneberges

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).

Matériel requis

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

Ingrédients

	4 personnes
Pacanes	56 g
Sirop d'érable	1 c. à soupe
Boursin à l'ail et aux fines herbes	150 g
Cheddar blanc extra fort	1
Demi-baguette	2
Pomme Gala	2
Trio de charcuteries	125 g
Tartinade de canneberges	6 c. à soupe
Brie	125 g
Beurre*	
Huile*	
Sel et poivre*	

* 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



Préparer les crostinis

- Couper la **baguette** sur la largeur en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Disposer les **tranches** sur une plaque à cuisson non recouverte. Arroser de **2 c. à soupe d'huile**. **Salier et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller les **tranches de baguette** au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer

- Couper **chaque morceau de prosciutto** en deux sur la longueur.
- Éviter la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Placer la **tartinade de canneberges** dans un petit bol de service.
- Retirer le **cheddar**, le **brie** et le **Boursin** de leur emballage.
- Placer le **cheddar** sur un coin d'un grand plateau ou d'une planche. Couper de fines tranches de **cheddar**.
- Placer le **Boursin** dans le coin opposé.
- Disposer le **prosciutto** au centre et le **brie** à côté.

2



Caraméliser les pacanes

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen. Entre-temps, disposer un morceau de papier parchemin sur une assiette.
- Ajouter les **pacanes** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pacanes** dégagent leur arôme. Ajouter la **moitié** du **sirop d'érable** et **½ c. à soupe de beurre**. **Salier**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **glaçage** recouvre les **pacanes**.
- Transférer les **pacanes** dans l'assiette préparée, puis les étaler en une couche uniforme à l'aide du dos d'une cuillère ou d'une spatule. Essuyer la poêle avec précaution.

4



Terminer et servir

- Briser les **pacanes pralinées** en bouchées.
- Disposer la **moitié** du **salami** et la **moitié** du **chorizo** en les faisant se chevaucher légèrement à côté du **cheddar**. Répéter avec le **reste du salami** et le **reste du chorizo** à côté du **Boursin**. (**CONSEIL** : Nous aimons les superposer en forme d'arc.)
- Disposer le bol contenant la **tartinade de canneberges** sur le plateau. Remplir les espaces restants sur la planche avec les **pommes tranchées**, les **pacanes pralinées** et les **crostinis**.