

Breakfast Charcuterie Board

with Herby Cream Cheese, Crispy Bacon
and Fresh Fruit

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, 2 medium bowls, measuring spoons, parchment paper, small pot, small bowl

Ingredients

	4 Person
Bacon Strips	200 g
Everything Bagel	4
Red Grapes	170 g
Gala Apple	2
Hard Boiled Egg	4
Tomato	2
Cream Cheese	2
Sour Cream	3 tbsp
Chives	7 g
Dill-Garlic Spice Blend	1 tsp
Red Onion	1
White Wine Vinegar	4 tbsp
Sugar*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

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 Prep and pickle onions

- Peel, halve, then cut **onion** into 1/8-inch slices.
- Add **onions, vinegar, 4 tbsp water** and **1 tbsp sugar** to a small pot. Season with **1/2 tsp salt**. Bring to a simmer over medium-high heat. Cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min.
- Remove the pot from heat. Transfer **onions**, including **pickling liquid**, to a medium bowl. Place in the fridge to cool, 15 min.



3 Make herby cream cheese and toast bagels

- Combine **cream cheese, sour cream, half the chives** and **Dill-Garlic Spice Blend** in a medium serving bowl. Season with **salt and pepper**, then stir until smooth and combined. Sprinkle **remaining chives** over top.
- Halves **bagels**, then toast for 2-3 min until golden-brown.



2 Cook bacon and finish prep

- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet. Bake **bacon** in the **top** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.** Transfer to a paper-towel lined plate.
- Meanwhile, core, then cut **apple** into 1/2-inch slices.
- Cut **tomato** into 1/4-inch-rounds, then season with **salt and pepper**.
- Thinly slice **chives**.
- Pat **eggs** dry with paper towel, then thinly slice. Season **eggs** with **salt and pepper**.



4 Finish and serve

- Place **herby cream cheese** on one corner of a large platter or board.
- Place **pickled onions** in a small serving bowl on the opposite corner.
- Place **eggs** and **toasted bagels** in the middle of the board.
- Arrange **tomatoes** in a slightly overlapping layer, next to **herby cream cheese**. (**TIP:** We like layering in an arc shape.) Place **bacon** alongside.
- Fill in remaining gaps on the board with **apple slices** and **grapes**.

Plateau de charcuterie pour le déjeuner

avec fromage à la crème aux herbes, bacon et fruits frais

25 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Plaques à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, petit bol

Ingrédients

	4 personnes
Tranches de bacon	200 g
Bagel tout garni	4
Raisins rouges	170 g
Pomme Gala	2
Œuf cuit dur	4
Tomate	2
Fromage à la crème	2
Crème sure	3 c. à soupe
Ciboulette	7 g
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé
Oignon rouge	1
Vinaigre de vin blanc	4 c. à soupe
Sucre*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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.



Préparer et faire mariner les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,3 cm (1/8 po).
- Dans une petite casserole, ajouter les **oignons**, le **vinaigre**, **4 c. à soupe d'eau** et **1 c. à soupe de sucre**. Assaisonner de 1/2 c. à thé de **sel**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer du feu. Transférer les oignons, y compris le **liquide de la marinade**, dans un bol moyen. Refroidir au frigo pendant 15 min.



Mélanger le fromage à la crème aux herbes et griller les bagels

- Dans un bol de service moyen, mélanger le **fromage à la crème**, la **crème sure**, la **moitié de la ciboulette** et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**. **Saler et poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Parsemer du **reste de la ciboulette**.
- Couper les **bagels** en deux, puis les griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Cuire le bacon et terminer la préparation

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**. Transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en tranches de 1,25 cm (1/2 po).
- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po), puis **saler** et **poivrer**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Sécher les **œufs** avec un essuie-tout, puis les trancher finement. **Saler** et **poivrer** les **œufs**.



Terminer et servir

- Disposer le **fromage à la crème aux herbes** dans le coin d'un grand plateau de service ou d'une planche.
- Disposer le bol d'**oignons marinés** dans le coin opposé.
- Disposer les **œufs** et les **bagels grillés** au centre du plateau ou de la planche.
- Disposer les **tomates**, en les superposant légèrement, à côté du **fromage à la crème**. (**CONSEIL** : Nous aimons les superposer en forme d'arc.) Servir le **bacon** comme accompagnement.
- Remplir les espaces restants sur la planche avec des **pommes tranchées** et des **raisins**.