

# Cozy Night In Charcuterie Board

## with Fruit and Chocolate Nut Clusters

25 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Wash and dry all produce.

### Bust out

2 Baking sheets, measuring spoons, parchment paper, medium bowl

### Ingredients

	4 Person
Charcuterie Trio	125 g
Brie Cheese	125 g
Extra Old White Cheddar Cheese	170 g
Demi Baguette	2
Red Grapes	170 g
Granny Smith Apple	1
Bittersweet Chocolate Chips	45 g
Cashews	28 g
Almonds, sliced	28 g
Fig Jam	4 tbsp
Salt and pepper*	

\* 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, 2-4 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



### 3 Finish chocolate nut clusters

- Add **cashews** and **almonds** to the pot with the **chocolate**, then stir to combine.
- Using two spoons, scoop **1 tbsp sized clusters** and drop them in **mounds** on the prepared baking sheet. (**NOTE:** Make sure to leave space in between each cluster)
- Place baking sheet in the freezer until chocolate is firm, 10 min.



### 2 Prep and melt chocolate

- Halve each piece of **prosciutto** lengthwise. (**TIP:** Use kitchen shears to cut directly through prosciutto.)
- Core, then cut **apple** into ¼-inch slices.
- Prepare a large parchment-lined baking sheet.
- Add **chocolate chips**, **1 tsp oil** and a **pinch of salt** to a medium microwave-safe bowl. Microwave until melted and smooth, stopping every 30 sec to stir. (**TIP:** If you don't have a microwave, use a small pot and melt over medium-low heat instead!)



### 4 Finish 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. Cut a couple **thin slices of cheddar**.
- 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 **fig jam** on board. Fill remaining gaps on board with **chocolate nut clusters**, **apple slices**, **grapes** and **crostini**.

# Plateau de charcuterie pour soirée tranquille à la maison

avec fruits et bouchées de chocolat et de noix

25 minutes

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, bol moyen

## Ingrédients

	4 personnes
Trio de charcuteries	125 g
Brie	125 g
Cheddar blanc extra fort	170 g
Demi-baguette	2
Raisins rouges	170 g
Pomme Granny Smith	1
Pépites de chocolat mi-amer	45 g
Noix de cajou	28 g
Amandes tranchées	28 g
Confiture de figues	4 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



## Griller 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 **1 ½ 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!)



## Terminer les bouchées de chocolat et de noix

- Dans le bol contenant le **chocolat**, ajouter les **noix de cajou** et les **amandes**, puis bien mélanger.
- À l'aide de deux cuillères, former des **bouchées de 1 c. à soupe** et les déposer sur la plaque à cuisson préparée. (**REMARQUE** : S'assurer de bien espacer chaque bouchée.)
- Placer la plaque à cuisson au congélateur pendant 10 min, jusqu'à ce que le **chocolat** devienne ferme.



## Préparer et fondre le chocolat

- Couper **chaque morceau de prosciutto** en deux sur la longueur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le prosciutto.)
- Éviter la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter les **pépites de chocolat**, **1 c. à thé d'huile** et **une pincée de sel**. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le **mélange** fonde et soit homogène, en remuant toutes les 30 s. (**CONSEIL** : À défaut d'un micro-ondes, faire fondre le chocolat dans une petite casserole à feu moyen-doux!)



## Terminer et servir

- Retirer le **brie** de son emballage, puis le placer sur le coin d'un grand plateau de service ou d'une planche.
- Retirer le **cheddar** de son emballage, puis le placer dans le coin opposé. Couper quelques  **fines tranches de cheddar**.
- Empiler le **prosciutto** au centre.
- À côté du **cheddar**, disposer la **moitié du salami** et la **moitié du chorizo** en les superposant légèrement. Répéter avec le **reste du salami** et le **reste du chorizo** à côté du **brie**. (**CONSEIL** : Nous aimons les superposer en forme d'arc.)
- Disposer un bol contenant la **tartinade de figues** sur le plateau. Remplir les espaces restants sur la planche avec les **bouchées de chocolat et de noix**, les **pommes tranchées**, les **raisins** et les **crostinis**.