

Happy Holidays Charcuterie Board

with Boursin and Raincoast Crackers

40 Minutes

Start here

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

Bust out

Baking sheet, measuring spoons

Ingredients

| | 4 Person |
|--|----------|
| Extra Old White Cheddar Cheese | 170 g |
| Charcuterie Trio | 125 g |
| Cranberry Spread | 4 tbsp |
| Pear | 1 |
| Demi Baguette | 1 |
| Gala Apple | 1 |
| Boursin® Garlic and Fine Herbs Cheese | 150 g |
| Raincoast® Hazelnut Cranberry Crackers | 150 g |
| Oil* | |
| 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 and serve

- Place **cheddar** on one corner of a large platter or board. Cut a few thin slices of **cheddar**.
- Place **Boursin®** 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 **Boursin®**. (**TIP:** We like layering in an arc shape.)
- Place bowl with **cranberry spread** on board. Fill remaining gaps on board with **apple slices, pear slices, Raincoast® crackers** and **crostini**.



2 Prep

- Halve **each piece of prosciutto** lengthwise. (**TIP:** Use kitchen shears to cut directly through prosciutto.)
- Core, then cut **apple** into ¼-inch slices.
- Core, then cut **pear** into ¼-inch slices.
- Place **cranberry spread** in a small serving bowl.
- Remove **cheddar** and **Boursin®** from packaging.

Plateau de charcuterie pour les fêtes

avec Boursin et craquelins Raincoast

40 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

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer

Ingrédients

| | 4 personnes |
|--|--------------|
| Cheddar blanc extra fort | 170 g |
| Trio de charcuteries | 125 g |
| Tartinade de canneberges | 4 c. à soupe |
| Poire | 1 |
| Demi-baguette | 1 |
| Pomme Gala | 1 |
| Fromage Boursin® à l'ail et aux fines herbes | 150 g |
| Craquelins aux noisettes et aux canneberges Raincoast® | 150 g |
| 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.



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 et servir

- Placer le **cheddar** sur le coin d'un grand plateau de service ou d'une planche. Couper quelques fines tranches de **cheddar**. Placer le **Boursin®** sur le coin opposé.
- 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 **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 **poire tranchées**, les **craquelins Raincoast®** et les **crostinis**.



Préparer

- Couper **chaque morceau de prosciutto** en deux sur la longueur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le prosciutto.)
- Éviter la **poire**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Éviter la **poire**, 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** et le **Boursin®** de leur emballage.