

Mother's Day Charcuterie Board

with Brie, Fresh Fruit and Honey Pecans

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

Bust out

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

Ingredients

	4 Person
Red Grapes	170 g
Navel Orange	1
Brie Cheese	125 g
Extra Old White Cheddar Cheese	170 g
Charcuterie Trio	125 g
Honey	2 tbsp
Sandwich Bun	2
Pecans	56 g
Ground Cinnamon	1 tsp
Salt*	
Oil*	

* 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 **sandwich buns** crosswise into ¼-inch slices.
- Arrange **slices** on an unlined baking sheet. Drizzle **1 ½ tbsp oil** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Broil **slices** in the **middle** of the oven until golden brown and crisp, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



3 Candy pecans

- Heat a small non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- When the pan is hot, add **pecans**. Toast, stirring often, until light golden-brown, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on pecans so they don't burn!)
- Add **half the honey**, **½ tsp cinnamon** and **orange zest**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **honey** melts and a caramel-like glaze coats **pecans**, 30 sec-1 min. Remove from heat.
- Transfer **pecans** to the parchment paper. (**NOTE:** Do not touch pecans. They will be VERY hot.) Set aside to cool completely, 15 min.



2 Prep

- Halve **each piece of prosciutto** lengthwise. (**TIP:** Use kitchen shears to cut directly through prosciutto.)
- Zest **orange**. Cut a piece off the top and bottom ends of **orange**. Place a flat end on a cutting board, then cut the peel away from top to bottom, turning **orange** as you go.
- When peeled completely, place **orange** on its side and cut into ½-inch half-moons.



4 Assemble 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.
- 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.)
- Fill **remaining gaps** on board with **candied pecans**, **grapes**, **orange slices** and **crostini**.
- Use **remaining honey** for drizzling if desired.

Plateau de charcuterie pour la Fête des Mères

avec brie, fruits frais et pacanes au miel

20 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, zesteur, petite poêle antiadhésive, papier parchemin

Ingrédients

	4 personnes
Raisins rouges	170 g
Orange navel	1
Brie	125 g
Cheddar blanc extra fort	170 g
Trio de charcuteries	125 g
Miel	2 c. à soupe
Pain à sandwich	2
Pacanes	56 g
Cannelle moulue	1 c. à thé
Sel*	

Huile*

* 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 les **pains à sandwich** 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**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller les **tranches de pain** au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**REMARQUE** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Caraméliser les pacanes

- Chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, 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** soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **moitié du miel**, **½ c. à thé de cannelle** et le **zeste d'orange**. **Saler**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **miel** fonde et que le **mélange caramélisé** enrobe les **pacanes**. Retirer la poêle du feu.



Préparer

- Couper **chaque morceau** de **prosciutto** en deux sur la longueur. (**CONSEIL** : Utilisez des ciseaux de cuisine pour couper le prosciutto.)
- Zester l'**orange**. Couper un morceau aux extrémités supérieure et inférieure de l'**orange**. Placer l'**orange**, côté plat vers le bas, sur une planche à découper, puis couper la pelure de haut en bas, en tournant l'**orange** au fur et à mesure.
- Lorsque l'**orange** sera complètement pelée, la placer sur le côté et la couper en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).



Assembler 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.
- 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.)
- Remplir les **espaces restants** sur la planche avec les **pacanes caramélisées**, les **raisins**, les **tranches d'orange** et les **crostinis**.
- Arroser du **reste** du **miel**, si désiré.