

Summer Charcuterie Board

with Peaches and Apricot-Thyme Jam

25 Minutes

Start here

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

Bust out

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

Ingredients

	4 Person
Extra Old White Cheddar Cheese	170 g
Brie Cheese	125 g
Sandwich Bun	2 g
Peach	2
Charcuterie Trio	125 g
Walnuts, chopped	56 g
Brown Sugar	2 tbsp
Apricot Spread	4 tbsp
Thyme	7 g
Unsalted Butter*	1 tbsp
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.



Toast crostini

- Slice **bun** 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!)



Candy walnuts

- Heat a small non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- Measure **2 tbsp water** into a small bowl. Set aside.
- When the pan is hot, add **walnuts**. Toast, stirring often, until light golden-brown, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on walnuts so they don't burn!)
- Add **brown sugar** and **measured water**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **sugar** melts and a caramel-like glaze coats **walnuts**, 30 sec-1 min. Remove from heat.
- Transfer **walnuts** to the parchment paper. (**NOTE:** Do not touch walnuts. They will be VERY hot.) Set aside to cool completely, 15 min.



Prep and make apricot-thyme jam

- Halve **each piece of prosciutto** lengthwise. (**TIP:** Use kitchen shears to cut directly through prosciutto.)
- Cut four sections off **peaches**, avoiding the pit. Cut **each section** into ¼-inch slices.
- Strip **2 tsp thyme leaves** from stems, then finely chop.
- Melt **1 tbsp butter** in a small pot over medium heat. Stir in **apricot spread** and **thyme**. Cook, stirring occasionally, until warmed through, 2-3 min. Remove from heat and transfer to a small serving bowl.



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.)
- Place bowl with **apricot-thyme jam** on board. Fill **remaining gaps** on board with **candied walnuts**, **peach slices** and **crostini**.

Plateau de charcuterie estival

avec pêches et confiture abricot-thym

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

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

Ingrédients

	4 personnes
Cheddar blanc extra fort	170 g
Brie	125 g
Pain à sandwich	2 g
Pêche	2
Trio de charcuteries	125 g
Noix de Grenoble, hachées	56 g
Cassonade	2 c. à soupe
Tartinade d'abricots	4 c. à soupe
Thym	7 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe
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 soya, 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**. **Salier** 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 noix de Grenoble

- Chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, disposer un morceau de papier parchemin sur une assiette.
- Dans un petit bol, mesurer **2 c. à soupe d'eau**. Réserver.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix** soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **cassonade** et l'**eau**. **Salier**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** fonde et que le **mélange** caramélise les **noix de Grenoble**. Retirer la poêle du feu.
- Transférer les **noix de Grenoble** sur le papier parchemin, (**REMARQUE** : Éviter de toucher aux noix de Grenoble; elles seront TRÈS chaudes.) Laisser refroidir complètement pendant 15 min.



Préparer et faire la confiture

- Couper **chaque morceau de prosciutto** en deux sur la longueur. (**CONSEIL** : Utilisez des ciseaux de cuisine pour couper le prosciutto.)
- Couper les **pêches** en quatre morceaux en évitant le noyau. Couper **chaque morceau** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Retirer les **feuilles de 2 c. à thé thym** des tiges, puis les hacher finement.
- Dans une petite casserole, faire fondre à feu moyen **1 c. à soupe de beurre**. Incorporer la **tartinade d'abricots** et le **thym**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Retirer la casserole du feu et réserver dans un petit bol de service.



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.)
- Placer le bol contenant la **confiture abricot-thym** sur la planche. Remplir les espaces restants sur la planche avec les **noix de Grenoble caramélisées**, les **tranches de pêche** et les **crostinis**.