

# Summer Sunset Charcuterie Board

with Whipped Honey Ricotta and  
Pumpkin Spiced Pecans

25 Minutes

## Start here

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

## Bust out

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

## Ingredients

	4 Person
Extra Old White Cheddar Cheese	170 g
Brie Cheese	125 g
Charcuterie Trio	125 g
Demi Baguette	2
Red Grapes	170 g
Gala Apple	2
Pecans	56 g
Honey	1 tbsp
Ricotta Cheese	100 g
Pumpkin Pie Spice	½ tsp
Thyme	7 g
Sugar*	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.*



## 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, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



## 3 Prep and make whipped ricotta

- Halve each piece of **prosciutto** lengthwise. (**TIP:** Use kitchen shears to cut directly through prosciutto.)
- Core, then cut **apple** into ½-inch slices.
- Strip **2 tsp thyme leaves** from stems, then roughly chop.
- Add **ricotta**, **half the thyme**, **½ tsp salt** and **½ tsp pepper** to a medium bowl. Using a spatula or hand mixer, beat until smooth, 1 min.
- Transfer **ricotta** to a serving dish, then sprinkle **remaining thyme** over top. Drizzle **honey** over top.



## 2 Make pumpkin spiced pecans

- Heat a small non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- Measure **1 tbsp water** into a small bowl. Set aside. 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 **1 tbsp sugar**, **½ tsp Pumpkin Pie Spice** and **measured water**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until a caramel-like glaze coats **pecans**, 1-2 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.



## 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.
- 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 **whipped ricotta** on the board. Fill remaining gaps on the board with **grapes**, **apple slices**, **pecans** and **crostini**.

# Plateau de charcuterie de fin d'été

avec ricotta fouettée au miel et pacanes aux épices pour tarte à la citrouille

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, bol moyen, cuillères à mesurer, petite casserole antiadhésive, spatule, papier parchemin, petit bol

## Ingrédients

	4 personnes
Cheddar blanc extra fort	170 g
Brie	125 g
Trio de charcuteries	125 g
Demi-baguette	2
Raisins rouges	170 g
Pomme Gala	2
Pacanes	56 g
Miel	1 c. à soupe
Ricotta	100 g
Épices pour tarte à la citrouille	¼ c. à thé
Thym	7 g
Sucre*	1 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Pantry items

## 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 **baguettes** 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 baguette** au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Préparer et faire la ricotta fouettée

- Couper **chaque morceau** de **prosciutto** en deux sur la longueur. (**CONSEIL** : Utilisez des ciseaux de cuisine pour couper le prosciutto.)
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Détacher **2 c. à thé de feuilles de thym** des branches, puis les hacher grossièrement.
- Dans un bol moyen, ajouter la **ricotta**, la **moitié du thym**, **½ c. à thé de sel** et **½ c. à thé de poivre**. À l'aide d'une spatule ou d'un batteur électrique, battre pendant 1 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Transférer la **ricotta** dans un plat de service, puis parsemer du **reste du thym**. Arroser d'un **filet de miel**.



## Préparer les pacanes assaisonnées

- Chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen.
- Entre-temps, disposer un morceau de papier parchemin sur une assiette.
- Dans un petit bol, ajouter **1 c. à soupe d'eau**. Réserver. Ajouter les **pacanes** 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 **1 c. à soupe de sucre**, **½ c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille** et l'**eau réservée**. **Saler**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** fonde et que le **mélange** caramélise les **pacanes**. Retirer la poêle du feu.
- Transférer les **pacanes** sur le papier parchemin. (**REMARQUE** : Éviter de toucher aux pacanes; elles seront TRÈS chaudes.) Laisser refroidir complètement pendant 15 min.



## 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.
- 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 la **ricotta fouettée** sur le plateau. Remplir les espaces restants sur la planche avec les **raisins**, les **pommes tranchées**, les **pacanes** et les **crostinis**.