



Collations

Plateau party

Pour 4 personnes.

Ingrédients

assortiment de charcuterie

8 tranches soppressata
8 tranches de jambon Ganda
8 tranches de prosciutto
8 tranches de salami
100 grammes de chorizo

assortiment de fromage

200 grammes de Gouda
200 grammes de gorgonzola
200 grammes de fromage Oud Brugge

noix et graines

25 grammes de noix de pécan
25 grammes de noix
25 grammes d'amandes

assortiment de fruits

100 grammes de raisins
100 grammes abricots (secs)
2 figues
100 grammes d'olives
1 poire

Sablés au thym

3 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
100 grammes de farine d'amande
1 cuillère à café de levure en poudre
200 grammes de farine
40 grammes de sucre en poudre
40 grammes de sucre fin
60 grammes de beurre (en noix)
1 œuf
pincer sel

Compote de poires et canneberges 'maison'

1 orange (le jus)
500 grammes d'airelles
500 grammes de poires
450 grammes de sucre gélifiant
1/2 cuillère à café cardamome
1 brins de romarin
1 bâton de cannelle
1 clou de girofle

Méthode de préparation

Préparez les biscuits au thym et la compote de canneberges à l'avance (voir ci-dessous).

Coupez la saucisse chorizo et les différentes sortes de fromage en bouchées. Disposez sur la planche.

Coupez les figues en quartiers et répartissez-les sur la planche avec le reste des fruits (secs). Terminez votre plateau avec des biscuits au thym, des fruits secs et des graines.

Servez avec la compote de canneberges et du pain croustillant!

Sablés au thym

Tamisez la farine dans un plat et ajoutez-y le reste des ingrédients secs. Mélangez bien le tout.

Ajoutez maintenant les noix de beurre, l'oeuf et les feuilles de thym au mélange sec. Mélangez le beurre doucement au mélange de farine. Roulez la pâte dans une feuille fraîcheur et laissez reposer 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 180°C. Roulez la pâte en une feuille fine de 3 mm d'épaisseur et utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile. Déposez les étoiles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez les biscuits bien dorés en 12 minutes. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

Compote de poires et canneberges 'maison'

Allongez le jus d'orange avec de l'eau pour obtenir 300 ml et portez-le à ébullition avec le sucre, les canneberges, le romarin et les épices.

Épluchez les poires et coupez-les en dés. Ajoutez-les aux canneberges et portez juste jusqu'au point d'ébullition. Laissez mijoter ainsi pendant 10 minutes.

Enlevez le bâton de cannelle, le clou de girofle et le romarin et versez la compote dans des petits pots stérilisés. Fermez-les bien et laissez de nouveau refroidir.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Four

