PUBLICITÉ

Vous avez le choix : une planche rustique, une belle assiette ou une plaque d'ardoise.

Usez de prudence et préparez des charcuteries sans gluten et sans produits laitiers sur une autre planche.

Lors d'un cocktail, il faut prévoir environ 90 g (3 oz) de charcuterie par personne.

POUR PRÉPARER UNE PLANCHE DE CHARCUTERIE

LES RÉCEPTIONS DES FÊTES DOIVENT BRILLER — MAIS IL NE FAUT PAS QUE CE SOIT DIFFICILE. IMPRESSIONNEZ VOS INVITÉS EN LEUR OFFRANT UN BEAU CHOIX DE CHARCUTERIES, FROMAGES, FRUITS ET NOIX. C'EST FACILE !

Vous en avez déjà vu dans les restaurants et en photos, mais il n'y a pas de quoi être intimidée par un plateau de charcuterie. En réalité, la préparation se fait mine de rien, et vos invités s'amusent en grignotant à l'apéro.

Le secret de la réussite consiste à présenter de délicieuses combinaisons qui se complètent et qui piquent la curiosité de vos invités. Ce faisant, vous n'avez pas à vous demander quoi servir — et vous profitez de la fête vous aussi.

QUE ÇA BRILLE !
Serviettes de toile blanche, un peu de verdure et des cônes de pin qui embaument, couverts dorés, verres à bordure or et, enfin, une bouteille de vin pétillant bien frais, comme le Prosecco, qui se marie parfaitement à la charcuterie.

BELLES COMBINAISONS

La planche de charcuterie est parfaite pour recevoir sans trop d'effort, mais elle nécessite qu'on se soucie de son apparence : pour attirer le regard et le goût, pensez à varier couleurs, saveurs et textures.

SALAMI DE GÊNES

Un des préférés : doux ou piquant, le salami de Gênes est salé à sec et délicieusement épicé.

FROMAGE

Prévoyez un mélange de fromages à pâte dure et molle, comme le Gorgonzola ou le parmesan.

PROSCIUTTO

Vieilli à la perfection, le délicat prosciutto est l'une des charcuteries les plus recherchées.

FRUITS ET NOIX

Ajoutez une variété de fruits et de noix, comme abricots et raisins, noix, amandes et pacanes.

SALAMETTI

Des rondelles de mini salami salé à sec ajouteront un peu de chaleur à votre planche de charcuterie.

OLIVES

Sucrés (confitures), salés (olives) ou aigres (cornichons et marinade), les condiments complètent bien la charcuterie.

SOPRESSATA

Le pressage donne à ce salami son apparence distinctive alors que les épices et les assaisonnements lui donnent son bon goût.

AJOUTEZ DU PAIN

Offrez une variété de craquelins, gressins et tranches de baguette croustillante.

DÉCORATION

Des brins d'herbes fraîches, comme le romarin, le basilic et le persil, ajoutent couleur et parfum.

MASTRO Apprenez l'italien, une bouchée à la fois.MD SAN DANIELE