



INGRÉDIENTS

1 bocal d'artichauts confits (280g) -
 1 boîte de thon au naturel(160g) -
 1 filet de jus de citron - une pincée de
 sel - huile d'olive - tomme de Savoie
 de Julien Hazard - fourme d'Ambert
 de Julien Hazard - comté grande ré-
 serve de Julien Hazard - coulommiers
 de Julien Hazard - 100g de chorizo -
 100g de serrano - 100g de bresaola -
 100g de coppa - 200g d'olives - 100g
 d'amandes grillées - diverses confitures
 (myrtilles, abricots, pour les fromages)
 - une grappe de raisins - 1 gousse d'ail

DÎNER

PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER



4



15 min



trucs et astuces

1. Mixez ensemble les artichauts confits et le thon égoutté, ajoutez-y une pincée de sel, un filet de citron et une petite gousse d'ail écrasé.
2. Disposez les fromages à côté des confitures et des fruits frais.
3. Déposez les olives et les amandes grillées au coté des charcuteries.
4. Dégustez le tout avec un bon pain frais.

ASTUCES

Faites-vous plaisir en ajoutant, selon vos goûts, houmous, tapenades et autre dips réconfortants. Pour une tapenade d'olives vertes, mixez 150gr d'olives, 1 petite gousse d'ail, 4 filets d'anchois, une dizaine de câpres, un filet de jus de citron et 2 c à s d'huile d'olive.

Julien Hazard est affineur à Uccle. On trouve ses fromages sur les tables de restaurants étoilés de la capitale et depuis mi-septembre chez Delitrateur. Retrouvez ces 10 fromages dans nos rayons grâce à ce sticker.

