



Assiette d'antipasti avec échalotes au vin rouge balsamique et champignons au vinaigre balsamique

Ingrédients Plateau d'antipasti :

180 g de CAMBOZOLA

200 g de différents jambons

100 g de salami

1 figue

1 poire

1 pot d'olives marinées

Raisins rouges

Quelques biscuits salés ou crackers

Quelques tranches de baguette ou de pain

Noix

Amandes

Plateau en pierre naturelle ou planche en bois noble

en option : des herbes comestibles ou des fleurs pour la décoration

Préparation:

1. Tout d'abord, les tranches de pain ou de baguette sont cuites au four pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Pendant ce temps, le CAMBOZOLA est placé au centre de la plaque.
2. Enrouler le jambon et le salami sans trop serrer et les disposer à côté du fromage.
3. Disposer les raisins, les olives ainsi que les biscuits et les crackers à côté.
4. Sortir le pain ou la baguette du four et le positionner sur le plat. Couper la figue en quatre, ainsi que la poire en fines tranches. Dresser joliment les deux.
5. Remplir les espaces vides sur le plateau avec des noix et des amandes. Selon les goûts, placer des herbes comestibles ou des fleurs sur le plateau en guise de décoration.

Conseil : les échalotes au vin rouge balsamique ou les champignons au vinaigre balsamique (voir recette ci-dessous) se marient également très bien avec le plateau d'antipasti.





Assiette d'antipasti avec échalotes au vin rouge balsamique et champignons au vinaigre balsamique

Vinaigre balsamique de vin rouge échalotes

250 g d'échalotes épluchées
Huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre
50 ml de vin rouge
50 ml de vinaigre balsamique
50 ml d'eau
sel et poivre
facultatif : une branche de romarin et une branche de thym

Préparation:

Vinaigre balsamique de vin rouge échalotes:

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les échalotes de tous les côtés. Ajouter ensuite le sucre dans la poêle, le faire caraméliser brièvement, puis déglacer avec le vinaigre balsamique, le vin rouge et l'eau. Saler et poivrer et laisser mijoter au moins 15 minutes avec le couvercle fermé.
2. Lorsque les échalotes sont cuites mais encore croquantes, ouvrir le couvercle et laisser réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il n'en reste plus beaucoup. Mettre les échalotes avec leur jus dans un récipient et les laisser macérer quelques heures. Elles sont meilleures le lendemain.

Champignons au vinaigre balsamique:

1. Faire revenir les champignons dans un peu d'huile d'olive à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Baisser ensuite le feu et ajouter l'ail, le thym, le sucre, le sel et le poivre, puis déglacer le tout avec le vinaigre balsamique.
3. Laisser reposer les champignons pendant quelques heures.

Champignons au vinaigre balsamique

250 g de petits champignons de Paris, nettoyés
Une gousse d'ail, pressée
sel, sucre et poivre
Thym
environ 8 cuillères à soupe de vinaigre balsamique ou simplement une grosse gorgée
Huile d'olive