

Checklist Ultime : Réussir sa Couronne Apéro de Noël

1. Matériel et Base

- Un grand plateau rond ou une planche à découper en bois
- Un petit bol central (pour les sauces ou les olives)
- Papier cuisson ou feuilles de romarin frais pour la base
- Cure-dents décoratifs ou petites piques en bois

2. Liste de Courses (Ingrédients)

- Base végétale : Romarin frais, thym ou branches de sapin (non traité)
- Fromages : Dés de comté, billes de mozzarella, brie ou camembert
- Charcuterie : Rosettes de jambon cru, salami, saucisson sec
- Fruits et légumes : Tomates cerises, raisins, figues fraîches, grenades
- Croustillants : Crackers, gressins, noix, noisettes ou amandes

3. Étapes de Montage

- Placer le bol au centre du plateau pour définir le cercle
- Disposer les branches de romarin tout autour du bol pour former la couronne
- Répartir les éléments les plus volumineux (fromages, charcuterie) en alternance
- Combler les espaces vides avec les fruits, les noix et les tomates cerises
- Ajouter des touches de couleur avec les grains de grenade ou des herbes fraîches

4. Conseils pour un dressage sans stress

- Préparer les ingrédients (découpe) 2 heures avant et garder au frais
- Ne pas monter la couronne plus de 30 minutes avant l'arrivée des invités
- Sortir les fromages du réfrigérateur 15 minutes avant le service pour les saveurs
- Utiliser des éléments de différentes textures pour un rendu visuel harmonieux