

Melon, pastèque, jambon de cochon noir de Bigorre, Idiazabal et cresson.

Recette pour 4 personnes

Niveau :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Coût :

Ingrédients :

1 melon

300g de pastèque

4 tranches de jambon de cochon noir de Bigorre

50g de fromage des Pyrénées « Idiazabal »

1 botte de cresson

300g de crème fraîche

Sel fumé

2 feuilles de gélatine

1 échalote

Huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre de Timut

Petites pousses de cresson

Progression :

Le Melon :

Eplucher et vider le melon, détailler 12 petits cylindres, 4 fines tranches, puis tailler une très fine brunoise.

Mixer les chutes restantes, mettre légèrement à tiédir, incorporer une feuille de gélatine ramollie à l'eau froide, mixer, assaisonner et réserver en pipette.

La Pastèque :

Eplucher la pastèque, détailler 12 petits cylindres, 4 fines tranches, puis tailler une très fine brunoise.

Mixer les chutes restantes, mettre légèrement à tiédir, incorporer une feuille de gélatine ramollie à l'eau froide, mixer, assaisonner et réserver en pipette.

Le jambon de cochon noir de Bigorre et l'Idiazabal:

Réaliser quelques petits copeaux, les rouler pour donner un peu de relief

Tailler et hacher les chutes

Tailler à l'aide d'un économe le fromage Idiazabal pour réaliser des copeaux

Petite vinaigrette :

Dns un petit bol, mélanger les brunoises de melon et pastèque, l'échalote ciselée, le jambon, ajouter du sel, du poivre de Timut, de l'huile d'olive et un peu de vinaigre balsamique

Le cresson :

Effeuille et nettoyer le cresson

Réserver en décoration les plus petits feuilles (on peut frire quelques feuilles pour amener du croustillant)

Plonger le cresson restant dans une eau bouillante et fortement salée (pour garder la couleur) quelques secondes, sortir de la casserole à l'aide d'une écumoire et refroidir immédiatement dans de l'eau avec des glaçons. Mixer, assaisonner et passer dans une fine passoire. Réserver en pipette.

Dressage :

Sur une assiette, dresser avec soin et harmonie les éléments préparés, réaliser des petits points de sauces à l'aide des pipettes, mettre en petite quantité la vinaigrette, décorer avec les pousses de cresson.