



Déclinaison autour du jambon cru

Tartelette de fromage de chèvre avec tomates séchées et jambon cru, pour 4 personnes

- 250 g de jambon cru
- 4 petits fromages de chèvre frais (type crottin)
- 100 g de tomates séchées
- Quelques feuilles de basilic
- Ciboulette
- 2 échalotes ciselées
- 8 olives vertes hachées
- 1 dl d'huile d'olive extra vierge
- 1/2 dl de vinaigre balsamique
- 1 c à c de cerfeuil musqué haché
- 1 c à c de coriandre finement hachée
- 1 c à c de menthe finement hachée
- Quelques amandes effilées
- Poivre
- Sel
- Poivre de Cayenne

1/ Coupez les fromages de chèvre en petits dés et mélangez-les avec les échalotes ciselées, les olives vertes, les amandes, les herbes, un 1/2 dl d'huile d'olive, le poivre, le sel et un peu de poivre de Cayenne.

2/ Garnissez des emporte-pièces de fines tranches de jambon cru. Remplissez-les avec le fromage et les tomates séchées.

3/ Enlevez l'emporte-pièce. Garnissez avec un bouquet de jeunes pousses de basilic.

4/ Versez par gouttelettes sur le jambon ce qui vous reste d'huile d'olive et de vinaigre et garnissez avec des herbes.



Jambon cru avec Cavaillon au porto, pour 4 personnes

- 200 g de jambon cru en très fines tranches
- 2 melons bien mûrs
- 2 dl de porto rouge
- Quelques feuilles de menthe
- Poivre de Sichuan

5/ Coupez les melons en deux, épépinez et formez de petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne.

6/ Mélangez ces boules de melon avec le porto, laissez mariner pendant 1 heure. Remplissez-en le melon vidé.

7/ Dressez le jambon en chiffonnade sur des assiettes et déposez un demi-melon à côté.

8/ Garnissez avec quelques feuilles de menthe, et du poivre de Sichuan concassé.

Jambon cru avec avocats et vinaigrette, pour 4 personnes

- 400 g de jambon cru
- 3 avocats
- 1 citron vert
- 500 g de légumes primeurs
- 2 dl de crème fraîche
- 1 c à s de yaourt maigre
- 1/2 c à s de moutarde
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 2 dl de vinaigrette
- 4 c à s de fines herbes
- Quelques olives noires
- 1 pincée de paprika doux
- Sel
- Poivre du moulin
- 4 grosses tranches de pain d'épeautre



- 9/ Nettoyez et faites cuire à la vapeur les légumes primeurs.
- 10/ Epluchez et pressez le citron vert. Gardez quelques zestes que vous émincez.
- 11/ Lorsqu'ils sont cuits versez la vinaigrette, les zestes de citron, salez et poivrez. Laissez refroidir et réservez.
- 12/ Epluchez les avocats et coupez-les en fines tranches. Gardez-en un demi pour la sauce. Humectez-le de suite de jus de citron vert.
- 13/ Mixez le demi-avocat avec la moutarde, le yaourt, un peu de Cayenne, de sel et de poivre. Mélangez à cette purée la crème fouettée et laissez refroidir au réfrigérateur.
- 14/ Au moment de servir, dressez le jambon sur une assiette froide. Mettez une quenelle de purée d'avocats au milieu et décorez avec les légumes primeurs, les tranches d'avocat, quelques olives noires et saupoudrez des herbes concassées.
- 15/ Servez sur des tranches de pain d'épeautre.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_declinaison-autour-du-jambon-cru?id=8257925&emissionId=5931