



Melon charentais et jambon de pays, perle de porto, sauce Cumberland

Panier pour 4 personnes

4 petit melons portions 4 c. à café de gelée de groseilles
4 tranches de jambon 2 c. à café de moutarde de Dijon
De pays fumé normand 4 cl de Porto rouge
100 g de salade de roquette 2 c. à café de vinaigre de Xérès
2 échalottes Sel et poivre du moulin

Pour les perles de porto

1l d'huile de tournesol
12 cl de Porto rouge
1 g d'agar-agar

Recette

Préparer les perles de Porto. Faire chauffer le Porto avec l'agar-agar (un frémissement jusqu'à dissolution). Mettre dans une pipette. Remplir un récipient haut et étroit avec l'huile de tournesol froide. En tournant doucement la pipette au dessus, faire couler goutte à goutte le Porto dans l'huile pour obtenir des perles. Egoutter et réserver.

Préparer les melons. Faire une fleur avec le chapeau. Evider le melon de ces pépins.

Préparer la sauce Cumberland. Dans une casserole, mettre la gelée de groseilles à fondre. Ajouter la moutarde, le porto, les échalotes émincées et le vinaigre de Xérès. Saler, poivrer et faire chauffer jusqu'à disparition des grumeaux de gelée de groseille. Laisser refroidir.

Dressage

Placer le melon dans l'assiette avec le fond légèrement coupé pour une bonne assise. Assaisonner la salade de roquette avec un peu de sauce Cumberland. La déposer dans le melon en réservant quelques feuilles. Tailler la tranche de jambon de pays en lamelles. Les disposer sur le melon et parsemer de perles de Porto. Pour le décor, en répartir quelques unes sur l'assiette avec des feuilles de salade.

L'astuce du chef

Pour bien choisir un melon, vérifier la présence d'une petite aréole à la base du fruit, c'est un signe de qualité.

Bien-être Thalazur

On peut remplacer le jambon par du filet de volaille finé et dégraissé ou du saumon mariné.

