

Recette de Joris Dantony, participant du défi culinaire Facebook 2015- Gagnant N°3 – Catégorie Plats

Ingrédients

Pour la jambonnette :

- Une cuisse de poulets label rouge.
- 50 g de chair à saucisse (poitrine hâchée)
- olives noires Tramier
- Porto
- cumin
- huile d'olive Tramier
- sel, poivre.

Pour les macarons :

- 250 g de sucre glace
- 250 g de poudre d'amande
- 90 g de blanc d'œuf
- 250 g de sucre semoule
- 60 g d'eau
- 90 g de blanc d'œuf

Pour la purée de pois cassés :

- 200 g de pois cassés
- lait
- beurre
- sel, poivre

Pour le carpaccio de fraise :

- quelques belles fraises bien sucrées
- huile d'olive Tramier
- cumin

Préparation

La jambonnette

Désosser la jambonnette, badigeonner l'intérieure a l'aide d'un pinceau avec un mélange huile d'olive et cumin. La farcir avec la chaire a saucisse et les olives noire préalablement haché ajouter un peu de porto, sel, poivre. Ficeler, colorer dans une poêle et terminer la cuisson au fours à 110°C 72°C à cœur.

Les macarons

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et ajouter la première parti des blancs d'œufs. Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Lorsque la température est à 100°C mettre la deuxième parti des blancs d'œufs dans un batteur est montez les en neige. A 118°C verser ce caramel sur les blancs d'œuf. Laisser

tourner le batteur pour que la température redescende.

Mélanger une première partie de cette meringue avec le mélange poudre d'amande et sucre glace à l'aide d'une Maryse. Réaliser se mélange en plusieurs fois. Ensuite macaroner.

A l'aide d'une poche à douille réaliser les coques sur du papier cuisson.

Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante puis cuire 15 minutes.

La purée de pois cassés

Cuire les pois cassés dans de l'eau, une fois cuit, mixer, ajouter le beurre et détendre avec le lait (chaud), saler, poivrer.

Le carpaccio de fraise

Laver les fraises, les émincer en fines lamelles et les mettre dans un plat, les badigeonner avec un mélange huile d'olive, cumin. Couvrir avec un film fraîcheur et les réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Voilà !!! Il n'y a plus qu'à dresser l'assiette, les fraises seront disposées en rosace dans un emporte pièce. La jambonnette sera tranchée et disposée sur cette même rosace. Une fois les macarons garnis de purée de pois cassés les disposer sur l'assiette. Ajouter un petit mesclun et une petite touche personnelle pour la décoration.