



**Mmmmh!**

Chaussée de Charleroi, 92  
1060 Bruxelles  
02 534 23 40  
<http://www.mmmmh.be>

## **Caviar de melon, `chips` de jambon de Parme et son espuma**



### **Ingrédients**

### **Préparation**

Pour le caviar de melon :

Passer le jus de melon au superbag afin d'en extraire un jus sans pulpe.

Ensuite, avec l'aide d'un papier PH, vérifier l'acidité et la corriger à l'aide du citrate de sodium. Il faut un PH de 4 au minimum.

(Pour 250g de jus: considerer que 3g de citrate de sodium augmentent le PH de 1).

Ajouter l'alginate de sodium dans une proportion équivalente à 1/3 de la proportion de jus de melon, puis mixer. Cette étape va faciliter la dilution de l'alginate de sodium dans le liquide.

Ajouter ensuite les 2/3 restants, passer au chinois et réserver.

Dissoudre le chlorure de calcium dans l'eau. Remplir une seringue avec le mélange de melon et d'alginate de sodium. Dresser goutte à goutte sur la base de chlorure de calcium.

Avec l'aide d'une cuiller à trous ou d'un tamis, retirer au bout d'une minute, puis laver délicatement le caviar obtenu à l'eau froide. Cette dernière démarche permettra d'oter la fine couche de sel (calcium) des petites perles.

Nb: Il sera nécessaire de bien laisser reposer le liquide contenant l'alginate de sodium afin qu'il soit libre de toute bulle d'air.

En revanche, il est possible d'éviter l'attente en mettant le mélange de liquide et d'algin dans une sous-videuse pour en enlever l'air plus vite.

En ce qui concerne l'ajout du citrate de sodium:: toujours l'ajouter avant l'alginate de sodium.

Préparation du chips et espuma de jambon de parme :

Découper 50 g de jambon de parme en petits rectangles à placer sur du papier sulfurisé et le placer au four préalablement préchauffé à 200°C . Cuire jusqu'à l'obtention d'un « chips » croustillant. Réserver.

Hacher le jambon restant et le faire infuser dans la crème que l'on porte à frémissement. Tamiser et verser dans le siphon, puis mettre 2 cartouches de gaz et secouer 15 secondes. Réserver au frais en position horizontale. Servir dans les verrines et y plonger un chips de jambon de Parme.

Pour servir: déposer un chips de jambon de parme sur l'espuma, terminé de quelques grains de caviar de melon.

### **Commentaires**

Outils de travail: 1 superbag--une étamine des temps modernes à pouvoirs très filtrants en microfibres. 1 papier ph---pour mesurer le degré d'acidité d'un liquide. 1 seringue---pour verser les liquides goutte à goutte. Du papier sulfurisé--pour la cuisson des chips de jambon de parme un tamis un siphon avec 2 cartouches

### **Notes :**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....