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

Chips et espuma de jambon de Parme

Ingrédients

250 g de jambon de Parme, Poivre noir du moulin, 500 g de crème , 1g de gomme xanthane, 250g de bouillon de poule,

Préparation

Préparation du chips et espuma de jambon de parme :
Découper 50 g de jambon de Parme en petits rectangles et les placer sur du papier sulfurisé. Mettre 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 et le bouillon que l'on porte à frémissement. Tamiser.
Ajouter la xanthane jusqu'à obtention d'une viscosité comme de la crème fraîche. Réserver au frais.
Goûter et rectifier l'assaisonnement. Verser dans le siphon, puis mettre 1 cartouches de gaz et secouer 15 secondes, insérer une seconde cartouche et secouer à nouveau. Servir dans les verrines et y plonger un chips de jambon de Parme.

Notes :