

Panna cotta revisitée aux choux de Bruxelles et jambon cru de sanglier Alcalá

Ingrédients pour 4 personnes

400	gr	Choux de Bruxelles frais
200	gr	crème 35%
250	gr	Œuf entier
100	gr	Jambon cru de sanglier Alcalá
20	gr	Beurre
QS		Sel et poivre



Mise en place

- Laver les choux de Bruxelles et retirer les feuilles extérieures pour la garniture.
- Blanchir les feuilles extérieures des choux de Bruxelles dans de l'eau salée et les refroidir dans de l'eau glacée.
- Parer le jambon cru de sanglier, retirer le gras, le réserver et couper le jambon en tranches régulières
- Couper 50 gr de jambon cru en julienne, 25 gr en brunoise et le reste en tranches fines.

Préparation

- Chauffer la crème et y mettre les tranches fines du jambon, puis infuser 15 minutes.
- Cuire le reste des choux de Bruxelles à l'eau salée et les refroidir à l'eau glacée
- Mixer finement les choux de Bruxelles avec la crème et le gras du jambon cru, ajouter les œufs. Assaisonner de sel et poivre et mettre le tout dans des moules timbales bien beurré au préalable. Cuire au four à 120° au bain-marie pendant 40 minutes, démouler et maintenir au chaud
- Sauter rapidement les feuilles extérieures des choux de Bruxelles avec le beurre, assaisonner de sel et poivre et maintenir au chaud



Dressage

- Mettre la panna cotta au milieu de l'assiette, poser les feuilles de choux de Bruxelles au beurre dessus et autour et parsemer avec la julienne de jambon cru de sanglier.

Remarques et astuces

- Cuire les légumes à l'eau bien salée et les refroidir à l'eau glacée permet de fixer la chlorophylle et par conséquent de conserver une belle couleur verte. Pour la cuisson de la panna cotta, il est très important de bien pocher les moules dans un bain marie sans ébullition afin d'avoir une texture homogène caractéristique de la panna cotta.