

par *Frank Putelat*

Melon jambon revisité



Ingrédients :

Siphon melon

50g jus de melon

140g sucre

162g eau

6,5 feuilles gélatine

Crème de jambon

150g jambon

400g crème

50g sucre

4 feuilles gélatine

Gel melon

300g jus de melon

200g eau

5g agars

100g sucre

Sorbet melon

20g vin jaune

250g jus de melon

50g eau

50g sucre

2,5g stab 2000

Brunoise

1 melon

Melon caramélisé

1/2 melon

100g sucre

Poudre jambon

4 tranches jambon ibérique

Progression de la recette

Siphon de melon

Porter à ébullition jus, eau et sucre. Ajouter les feuilles de gélatine et refroidir.
Siphon 2 cartouches de gaz.

Crème de jambon

Couper en dés le jambon et porter à ébullition avec la crème. Laisser 1h sous film à infuser. Passer et monter les 3/4, chauffer le reste et ajouter gélatine. Ajouter à la crème montée.

Gel melon

Porter à ébullition les liquides, ajouter les poudres et porter à nouveau à ébullition. Refroidir et mixer. Attention : toujours faire une grosse quantité pour bien mixer.

Sorbet melon

Faire bouillir les liquides, ajouter les poudres et ébullition. Stocker à -18°. Pacosser.

Brunoise

Tailler le melon en brunoise. Ajouter citron vert zesté et vin jaune.

Melon caramélisé

Tailler des fines tranches de melon puis retailler en losange. Sucre et faire caraméliser au chalumeau.

Poudre de jambon

Cuire les tranches de jambon dans une poêle. Faire sécher puis hacher finement.

Dressage

- 1 : crème à la poche au fond
- 2 : brunoise qui recouvre
+ jambon séché
- 3 : boule de glace assez grosse
- 4 : siphon
- 5 : poudre jambon
- 6 : tranche melon
- 7 : gel de melon