

Jambonneau laqué au miel, déclinaison de poireaux à la coppa



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
203379	Coppa au sel sec à l'ancienne tranchée 25 x 10 g env.	200 Gramme
244565	Poireaux en rondelles 2,5 kg Bon&Engagé	1.6 Kilo
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	150 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	80 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.8 Litre
249468	Mini jambonneau doré cuit VPF 150 g	1.5 Kilo
	Miel	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler une julienne de poireaux et la passer dans un bain d'huile d'olive à 160°C, jusqu'à légère coloration
- 2 Faire mousser le miel, puis hors du feu le déglacer au vinaigre de cidre et y rouler les jambonneaux jusqu'à leur remise en température. Terminer au four à chaleur sèche quelques minutes
- 3 Réaliser une compotée de poireaux, ajouter les dés de tomates, la ciboulette, les oignons et la coppa en julienne puis ajouter la crème liquide et laisser réduire
- 4 Modeler un rouleau de poireau à l'aide de papier film (comme une ballottine)