

Jamón Serrano tibio y yodo de Puerro cremoso .



Ingrédients pour 4 personnes:

8 tranches de jambon Serrano
400 g de Poireaux.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
4 zestes de Citron jaune BIO.
10 cl de Crème fraîche liquide.
2 feuilles de Yaki Nori (feuilles à sushi).
Des tranches de Pain toastées.
20 pièces de Moules cuites.
Sel et poivre du moulin.

Préparation:

Crémeux de poireaux:

- Laver et couper finement les poireaux.
- Les faire suer avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Ajouter les zestes de citron jaune et les 2 feuilles de sushi Nori coupées aux ciseaux, mouiller à mi-hauteur puis cuire à feu vif pendant 5 minutes.
- Égoutter et mixer les poireaux encore bien chauds avec la crème fraîche liquide tiède.

Dressage:

- Sur une tranche de pain toasté, mettre une couche de crémeux de poireaux, disposer dessus quelques moules décortiquées, assaisonnées de poivre du moulin, et terminer par une tranche de jambon Serrano.
- Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Passer le tout au four pour tiédir la préparation.

Conseil:

- Les 2 feuilles de Yaki Nori peuvent être remplacées par un bouquet de persil plat.