

Crema fría de Melocotón de Calanda con crujiente de Jamón Iberico y espuma de Chantilly



Ingrédients pour 4 personnes:

2 blancs de Poireaux.
40 gr de Beurre.
100 gr d'Oignon.
100 gr de Pomme de Terre.
200 gr de Pêche Calanda.
8 dl de bouillon de Poulet doux.
1 dl de Crème fraîche.
Sel.
Poivre blanc moulu.
4 tranches de jambon Iberico de Bellota.
4 tiges de Ciboulette fraîche.

Préparation:

- Faire revenir le poireau finement haché et l'oignon haché avec du beurre en essayant de ne pas prendre de couleur.
- Ajouter les pommes de terre, la pêche pelée, le tout coupé en cubes.
- Ajouter le bouillon, le sel et le poivre, en le laissant cuire à feu doux pendant environ 35 à 40 minutes.
- Mixer la préparation, puis la tamiser.
- Laisser refroidir en remuant fréquemment.
- Rectifier l'assaisonnement en sel selon votre goût.
- Ajouter un peu de crème liquide pour adoucir votre crème.
- Émulsionner le reste de crème fraîche jusqu'à ce qu'elle forme une mousse que vous ajouterez au moment de servir avec une cuillère à café au centre de la tasse, en essayant de la maintenir en surface.
- Placer le jambon croustillant que vous aurez préalablement préparé, dans un four doux entre deux assiettes pour qu'il soit lisse et croustillant.
- Terminer en plaçant une tige de ciboulette dans chaque tasse et servir très froid.