



Entrées

Sorbet de melon avec jambon de Parme croustillant, mousse de fromage de chèvre et scampis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de fromage de chèvre (à pâte molle)
2 tranches de jambon de Parme
60 millilitres de vin blanc
200 millilitres de crème fraîche
2 feuilles de gélatine
25 grammes de sucre
4 scampi's
feuille de cresson (quelques)
huile d'olive
poivre blanc
sel

Pour le sorbet

1/2 melon (au choix)
75 millilitres d'eau
1/2 citron (le jus)
35 grammes de sucre
pincer sel
1 blanc d'œuf

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Déposez le jambon de Parme sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez le sucre par-dessus. Enfournez 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser. Éteignez le four et laissez reposer 30 minutes dans le four.

Faites le sorbet: enlevez les graines du melon. Retirez-en 4 boules et mettez-les à part. Coupez le reste du melon en morceaux que vous mettez dans un blender avec le jus de citron. Mixez bien lisse. Portez l'eau avec le sucre à ébullition. Laissez cuire +/- 3 minutes et épaissir un peu. Éteignez le feu et laissez refroidir un peu. Incorporez le sirop à la purée de melon, versez dans un petit plat que vous mettez 1,5 heure au congélateur.

Battez les blancs d'oeuf en neige avec une pointe de sel. Écrasez encore une fois le mélange de sorbet, incorporez-y le blanc d'oeuf et réservez encore 2 heures au congélateur.

Pour la mousse de fromage de chèvre coupez le fromage en dés et laissez venir à température ambiante.

Trempez

la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Battez la crème en neige. Faites bouillir le vin blanc pour $\frac{3}{4}$ et ajoutez la

gélatine trempée. Ajoutez le fromage de chèvre au mélange de vin blanc. Avec une spatule incorporez la crème fraîche. Salez, poivrez et versez dans un plat. Couvrez et laissez durcir au frigo.

Épluchez les scampis et enlevez l'intestin. Cuisez-les dans de l'huile d'olive 30 secondes par côté à feu fort et salez et poivrez. Disposez sur chaque assiette une boule de sorbet et une boule de mousse de fromage de chèvre. Dispersez le jambon de Parme par-dessus. Terminez par un scampi, une petite boule de melon et du cresson.

Conseil:

Pas de sorbetière ? Grâce au blanc d'oeuf, votre sorbet sera quand même crémeux !

Ustensiles de cuisine

Four

Mélangeur

