

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



30 ET 12 MIN



4 P.



CUVÉE 8 PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SALSIFIS AU JAMBON CRU FUMÉ

Ingédients

- 800 g environ de salsifis frais.
- 30 cl de crème liquide entière.
- 1 cuillère à café de fond de volaille ou de veau.
- 70 g De tomme râpée.
- 6 tranches de jambon cru fumé.
- Jus de citron
- Sel, poivre

- Lavez les salsifis pour les débarrasser de la terre restante. Coupez-en les extrémités et pelez-les. Frottez-les au fur et à mesure avec du jus de citron et plongez-les dans un faitout rempli d'eau avec du jus de citron (les salsifis noircissent à l'air libre c'est pour cela qu'il faut les frotter avec du citron).
- Faites cuire avec du sel pendant environ 30 mn. La cuisson peut prendre un peu plus longtemps suivant le diamètre des salsifis. Plantez un couteau pour vérifier la cuisson et égouttez-les.
- Préchauffez le four à 200°.
- Enroulez les salsifis 3 par 3 avec une tranche de jambon. Mélangez la crème avec le fond de volaille, versez sur les salsifis, salez, poivrez. Parsemez de tomme râpée et enfournez pendant 12 mn environ.