



## Roulade de Jambon Cru sur Caviar de Melon

Rezept von Frédéric Jacot, Confiserie Moret Christophe, Rolle  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“.

### Ingrédients :

#### Caviar de Melon

125g Jus de melon charentais  
1g Algin  
500g Eau froide  
2.5 Calcic

#### Jambon cru :

10 tranches coupée è 2mm à la trancheuse



#### Caviar de Melon :

##### Préparation du Caviar de Melon :

Ajouter l'Algin dans une proportion équivalente à 1/3 de la quantité de jus de Melon, puis mixer.

Ajouter les 2/3 restants, passer et réserver.

Dissoudre le Calcic dans l'eau.

Remplir 2 seringues avec mélange de melon et d'Algin.

Dresser goutte à goutte sur la base de Calcic. Retirer au bout d'une minute, passer, puis laver le caviar obtenu à l'eau froide.

##### Préparation du jambon Cru :

Rouler les tranches en formant une pointe.

##### Dressage des tartelettes :

Disposer 10gr de Caviar de melon au fond des tartelettes, planter la roulade de jambon cru.

Décorer d'une brindille de romarin.

Dresser sur une assiette en verre et ajouter une fleur rouge sur le côté.





### **Ingrédients :**

90g Brunoise de pomme verte  
30g Cassonade  
2g Piment doux  
8g Raisins Sultans trempés  
60g Raisins de Corinthe trempés  
Q.S Zeste de citron jaune  
30g Gingembre râpé frais  
2g Sel  
6g Graine de moutarde blanche  
30g Brunoise de mangue  
20g Brunoise d'ananas

### **Crevette Tail :**

20 pièces cuites et décortiquées

### **Crevettes Tail sur Chutney à l'orientale**

#### Préparation du Chutney :

Suer les pommes, la mangue et l'ananas 2 min dans le beurre.  
Ajouter le sel, le citron, le gingembre, la cassonade, les piments, les raisins et les graines de moutarde.  
Mélanger intimement et déglacer au vinaigre.  
Cuire 20min environ à feux doux en remuant souvent.  
Assaisonner

#### Préparation des Crevettes :

Chauffer les crevettes a la poêle dans du beurre 2min de chaque côté.  
Assaisonner, réserver

#### Dressage des tartelettes :

Disposer 30gr de chutney chaud au fond de chaque tartelette universal 7cm, lisser à la cuillère.  
Prendre 2 crevettes tail et les piquer avec un pic en bambou, puis les planter sur le chutney.  
Décorer d'une fleur de bourache et de trois grains de raisinets.  
Dresser sur une petite assiette en verre.

