



Jambon de Porc Noir Gascon

de la ferme "Ferme de Bidache"

Focaccia, crème d'artichaut à l'huile de truffe



RECETTE DU CHEF
THIERRY LAIR

INGREDIENTS (12 PERS)

Focaccia : 224g de Farine Type 00, 25g de Farine de Maïs, 120g de palpe de pomme de terre cuite, 8g sel, 8g levure de Boulanger, 70g lait entier, 40g bière, 12g d'huile d'olive, 5g herbes de Provence séchées.

Crème Artichauts : 6 pièces de gros artichauts, 200g Mascarpone, 2g d'huile de truffe, sel, 1 carotte, 1 oignon, 5g grain de coriandre.

Jambon noir : 24 tranches en chiffonnade (2 par personne)

PRÉPARATION

Focaccia : mélanger tous les éléments et pétrir 15 min à vitesse 2. Laisser pauser 1 h puis étaler la pâte au rouleau, ajouter de l'huile d'olive dans le plat de cuisson, puis sur la focaccia et faire des marques dessus avec les doigts. Cuire 20 min à 180 °C.

Crème Artichaut : tourner les artichauts et les cuire avec la garniture aromatique dans de l'eau bouillante. Mixer les artichauts en purée, puis y ajouter le Mascarpone. Quand la purée d'artichauts est froide, la monter comme une chantilly.

Jambon : faire sécher au four la moitié des tranches de jambon entre 2 plaques à 180°C environ 15 min.

Dressage :

Faire des tranches de Focaccia, sur lesquelles vous venez déposer de la crème d'artichaut à l'aide d'une poche à douille (avec une douille cannulée ou à St honoré), puis ajouter des bouts de jambon noir en chiffonnade en alternant avec des morceaux de jambon séché. Décorer avec des herbes Fraiches. À la maison, vous pouvez servir avec une salade de mâche ou un petit Mesclun.



les tables du gers



L'échappée belle
2 Place Gambetta
32600 L'Isle Jourdain
Tél.: 05 62 07 50 05