



L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS



Vins du Sud-Ouest AOP IGP et Jambon de Bayonne IGP : Les recettes gourmandes pour l'hiver par Julien Duboué

Au cœur de la campagne **L'Europe défend ses terroirs**, célébrant l'authenticité et la richesse des produits régionaux, le jambon de Bayonne IGP et les vins AOP IGP du Sud-Ouest s'associent pour exalter les saveurs de l'automne. Dans cet esprit, le chef ambassadeur Julien Duboué, fervent défenseur de la gastronomie locale, dévoile deux recettes emblématiques, afin de sublimer la rencontre de ces deux produits d'exception.

Cèpes farcis au jambon de Bayonne IGP, en accord avec un verre de vin AOP IGP du Sud-Ouest

POUR 2 PERSONNES | PRÉPARATION 45 min | CUISSON 35 min



© Julien Duboué

INGRÉDIENTS

- 140 gr de chair à saucisse assaisonnée
- 6 cèpes pièces avec des chapeaux de 6 cm de diamètre (ou des champignons de Paris selon la saison)
- 140 gr de pain au levain
- 140 ml de lait
- 1/2 botte de persil frais
- 7 gr d'ail frais
- 250 ml de fond de veau (= 1/4 de cube)
- 4 tranches de jambon de Bayonne IGP
- 25 gr de pignons de pin
- Assaisonnement : sel, poivre et muscade

1. Taillez en dés les queues des champignons, la chair à saucisse et le jambon de Bayonne IGP.
2. Les mélanger avec tous les ingrédients sauf le fond de veau.
3. En parallèle, faites tremper le pain dans le lait.
4. Une fois que cela est mélangé, farcir les chapeaux de champignons afin d'avoir un champignon bien bombé.
5. Mettez le tout dans un plat qui va au four puis verser le jus de veau au fond, sur 1 cm.
6. Enfourez à 200°C pendant 35 min en arrosant toutes les 10 min.
7. Parsemez de persil et de dés de croutons.
8. Associez cette recette à un verre de vin AOP IGP du Sud-Ouest.

LE SAVIEZ-VOUS :

Le Sud-Ouest de la France est réputé pour ses vins **d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** et **Indication Géographique Protégée (IGP)**, avec **16 AOP et 11 IGP**. L'Interprofession des Vins du Sud-Ouest, rassemblant **800 membres**, s'efforce de promouvoir ces vignobles diversifiés bénéficiant d'un climat océanique favorable pour produire des vins aux arômes variés tels que le pamplemousse, le cassis ou la truffe.

Les vignobles du Sud-Ouest abritent plus de **300 cépages**, dont **130 autochtones**, incarnant une richesse unique comme tannat, malbec et négrette pour les rouges, et manseng et mauzac pour les blancs.

Parallèlement, le Jambon de Bayonne, **labellisé IGP depuis 1998**, incarne le savoir-faire ancestral et le goût incomparable du Sud-Ouest. Élevés dans la région, les porcs bénéficient d'une **alimentation contrôlée**, et la salaison se déroule dans le **bassin de l'Adour**, utilisant le **sel de Salies-de-Béarn IGP**. Bien que son origine ne soit pas à Bayonne, il a été renommé en l'honneur de la **Foire au Jambon**, témoignant de son importance dans la région **depuis 1462**.

Rôti de poireau au jambon de Bayonne IGP, vinaigrette de pain torréfié, jus vert de poireaux et épinards, en accord avec un verre de vin AOP IGP du Sud-Ouest

POUR 2 PERSONNES | PRÉPARATION 40 min | CUISSON 20 min

INGRÉDIENTS

- 1 rôti
- 4 poireaux
- 5 tranches de jambon de Bayonne IGP
- Persil
- 1 botte crème liquide : 250 gr
- 1 citron jaune
- 1 morceau de charbon de bois : le petit plus du Chef
- Assaisonnement: sel, poivre, huile d'olive



© Julien Duboué

1. Faites cuire les tronçons de poireau dans de l'eau chaude jusqu'à ce que le cœur du poireau soit tendre et laissez-les refroidir.
2. Etalez les tranches de jambon de Bayonne en les chevauchant afin que la largeur fasse la longueur du blanc de poireau.
3. Puis, enroulez le jambon autour des poireaux afin de former un rôti.
4. Ficelez comme un rôti.
5. Par la suite, enfournez à 200°C puis 20 min en tournant régulièrement sur toutes les faces.
6. Pour ce qui est de la sauce blanche, mettez la crème fraîche dans une casserole. L'astuce du chef : plongez-y un morceau de charbon de bois sortie de la braise, laissez infuser en couvrant la cocotte. Puis, passez la crème au chinois étamine afin d'enlever les morceaux de charbon.
7. Ensuite, pressez un citron dans ce mélange, on sale et on poivre.
8. En ce qui concerne le jus vert, faites bouillir le vert des poireaux et 1 botte de persil qui sera mixé avec une pincée de sel, 1 tour de moulin à poivre et un filet d'huile d'olive. Puis passez au chinois.
9. Enfin, versez la crème blanche dans le fond d'un plat, déposez-y quelques gouttes de jus vert et des morceaux de rôti de jambon de Bayonne et poireau d'une épaisseur de 4-5 cm.
10. Dégustez la recette accompagnée d'un verre AOP IGP du Sud-Ouest.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

#EnjoyitsfromEurope ; #leuropedefendsesterroirs ; #aopigp ;
#jambondebayonne ; #vignoblesdusudouest ; #lesvinsdusudouest

📷 @jambon_debayonne 📷 @vignoblesdusudouest