

L'Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) lance « Jambons Ibéricos d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde », la campagne de promotion internationale la plus ambitieuse menée à ce jour par le secteur Ibérico, avec l'appui décisif de l'UE et du ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation.

A cette occasion, elle s'est entourée de chefs ambassadeurs pour révéler ce produit gastronomique unique au monde, sa saveur incomparable et ses arômes intenses à travers des recettes originales. La cheffe Amandine Chaignot a ainsi créé une recette inédite et raffinée pour sublimer le jambon ibérique façon terre-mer.

RÉVEILLEZ VOTRE SENS IBÉRICO

AVEC AMANDINE CHAIGNOT



... élée

e
b
béri

Ingrédients pour 4 personnes:

- es tranches de Ibéric 'Es
- frais
- ill 'i
- b 'iche
- b il
- 'i bl

Nettoyer les calamars et les quadriller **◆**nement et régulièrement. Les tailler en forme de triangles.

Eplucher et laver les cèpes avant de les tailler en quartiers.

Dans une casserole à fond épais, faire colorer un oignon émincé avec 3 gousses d'ail. Ajouter les parures de calamars et laisser suer quelques minutes. Déglacer au vin blanc et faire réduire à sec. Mouiller à hauteur et laisser mijoter une vingtaine de minutes. Passer cette sauce au chinois **◆**n et ajouter l'encre de seiche puis monter au beurre.

Faire sauter les cèpes et les calamars séparément.

Dresser les assiettes avec une belle cuillère de sauce à l'encre puis disposer les calamars et les cèpes, et de **◆**nes tranches de jambon ibérique. Décorer de quelques points d'huile de persil bien verte et de pousses de jeune persil.

Servir aussitôt et déguster bien chaud !