

Viande

JAMBON COQUILLETTES

Recette pour 4 personnes

Temps de réalisation : 50 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

Croquettes de jambon braisé

- 0 1,5 tranche de jambon blanc d'1/2 cm d'épaisseur, environ 450 g
- 1 10 cl de vin blanc sec
- 2 60 cl de bouillon de légumes
- 3 1 gousse d'ail rose
- 4 ¼ d'oignon blanc
- 5 ¼ de carotte
- 6 50 g de poitrine fumée
- 7 1 blanc d'œuf
- 8 20 g de crème liquide
- 9 15 g de beaufort râpé
- 10 15 g d'emmental râpé
- 11 Chapelure
- 12 2 noix de beurre
- 13 Huile d'arachide

La crème aux 3 fromages

- 14 180 g de bouillon de braisage du jambon blanc
- 15 300 g de crème liquide
- 16 40 g de beaufort râpé
- 17 40 g de comté râpé
- 18 40 g d'emmental râpé
- 19 1 jaune d'œuf
- 20 Le jus d'un ½ citron

Finition

- 21 450 g de coquillettes
- 22 1 l de bouillon
- 23 1 tranche de jambon blanc d'1/2 d'épaisseur, 300 g
- 24 70 g de beaufort râpé
- 25 70 g de beaufort râpé
- 26 70 g de comté râpé
- 27 70 g d'emmental râpé
- 28 1 quinzaine de feuilles d'estragon
- 29 Le jus d'1/2 citron

<<<<<

>>>>>

Progression

Les croquettes de jambon braisé :

- 30 Dans une poêle, faites fondre une grosse noix de beurre, faites-y revenir le jambon blanc
- 31 Retournez-le régulièrement afin qu'il prenne une belle couleur
- 32 Quand il est presque grillé de tous les côtés et qu'il y a produit suffisamment de sucs, déglacez-le avec le vin blanc, puis avec le bouillon de légumes
- 33 Ajoutez la gousse d'ail écrasée, l'oignon blanc grossièrement émincé, le ¼ de carotte et la poitrine fumée coupée en lardons, réservez quelques lardons
- 34 Faire réduire l'ensemble à feu moyen, pendant 15 mn, puis filtrez le tout
- 35 Mixez ce qui a été récupérée dans la passoire, jambon braisé, oignon, lardons, ail, carotte..., avec le blanc d'œuf et la crème liquide
- 36 Incorporez ensuite les 3 fromages râpés
- 37 Après avoir obtenu une pâte assez dense, façonnez à l'aide de la paume de la main, 18 boulettes de jambon braisé
- 38 Passez-les alors dans de la chapelure, puis faites-les revenir dans une poêle, à feu mo, un filet d'huile d'arachide et quelques autres lardons.

La crème aux 3 fromages :

- 39 Portez le bouillon de braisage du jambon blanc, qui a servi à réaliser les croquettes de jambon, dans une sauteuse, puis faites-le réduire pendant 1 mn avant d'ajouter la crème liquide
- 40 Faites réduire le tout pendant 2 mn, tout en remuant au fouet
- 41 Faites-y fondre les 3 fromages râpés, puis incorporez le jaune d'œuf et le jus de citron hors du feu
- 42 Mélangez le tout intimement

Finition

- 43 Faites cuire les croquettes légèrement *al dente* dans une casserole, en ajoutant, petit à petit, le bouillon de légumes, puis versez-les dans la crème aux 3 fromages râpés, les feuilles d'estragon et le jus de citron
- 44 Versez le tout dans un grand plat familial bien chaud, avec les croquettes de jambon braisé par-dessus.