

La chair de tourteau roulée dans un jambon cru et parfumée au curry, concombre et carotte au vinaigre



Pour 4 personnes:

- 2 tourteaux d'environ 500gr
- 1 court bouillon
- ¼ litre de mayonnaise
- 1 pointe de curry
- 4 Tranche de jambon fumé
- 1 concombre
- ¼ litre de vinaigre blanc
- 100 gr de sucre
- 3 carottes
- 2 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- 100 gr de crème liquide
- sel, poivre, tabasco

Cuisson du tourteau :

Cuire dans un court bouillon les tourteaux pendant 20 à 25 minutes puis les refroidir aussitôt dans de l'eau froide. Les décortiquer pour récupérer la chair du corps et des pinces.

Rouleau de tourteau:

Réaliser une mayonnaise avec ¼ litre d'huile, puis la mélanger avec la chair du tourteau, ajouter une pointe de curry, du sel et du tabasco. Tendre un film plastique sur votre table, y poser les tranches de jambon en les chevauchant puis étaler régulièrement la chair de tourteau dessus. A l'aide du film, rouler l'ensemble en serrant bien puis mettre au réfrigérateur pendant 2h.

Concombre au vinaigre :

Réaliser un sirop au vinaigre, faire bouillir le vinaigre blanc avec le sucre puis laisser refroidir. Ajouter des morceaux de concombres épluchés et laisser mariner 1h.

Carotte au vinaigre:

Cuire dans de l'eau bouillante salée les carottes puis les mixer dans un blender avec la crème et le vinaigre de cidre, saler et poivrer.

Bon Appétit

**Freddy Pommier
Chef de cuisine**

Les plus de cette recette:

- Une recette pleine de fraîcheur pour l'été
- On peut utiliser de l'araignée de mer également
- Le sirop de vinaigre peut être utilisé avec d'autres fruits et légumes (melon, radis, pomme...)
- Recette pouvant se préparer en amont du repas prévu

Profiter du mois de Mai pour consommer...

- Les asperges vertes et blanches
- Les morilles fraîches et le veau bien sûr...
- Le cresson, l'oseille en sauce ou juste tombés avec une pointe de beurre
- La raie, le bar, la dorade...