

# Inspirations printanières **Aoste**



**Le printemps sonne le retour des recettes gorgées de soleil !**

À cette occasion, Aoste dévoile de nouvelles recettes pleines de gourmandise et de raffinement pour éveiller nos papilles !

## **- Au menu -**

- Rillettes de jambon cru Aoste -
- Tartelettes fines aux poires, gorgonzola et jambon cru Aoste -
- Oeufs cocotte avocat et jambon cru Aoste -
- Focaccia aux tomates cerises et chiffonnade de jambon cru Aoste -
- Gougères fromagères au jambon cru Aoste et crème montée à la ricotta -

# Rillettes de jambon cru Aoste

.....  
Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes



## *Ingrédients :*

- 6 tranches de jambon cru "Le Quart Tranché" Aoste
- 150 g de fromage frais
- 1 petite gousse d'ail
- 1 demi-botte de ciboulette
- 1 échalote
- 1 pincée de poivre



*Simple et rapide, cette recette de rillettes est idéale pour un apéritif à l'imprévu ! En un tour de main, on impressionnera les invités avec cette préparation fraîche et légère.*

## *Préparation :*

- Ciseler finement la ciboulette puis réserver.
- Mixer l'ail, l'échalote et le quart de jambon cru Aoste dans un blender. Verser dans un récipient puis ajouter le fromage frais et la ciboulette. Ajouter le poivre et mélanger de nouveau.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, avec du pain tranché par exemple.

# Tartelettes fines aux poires, gorgonzola et jambon cru Aoste

.....  
Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 22 minutes

## *Ingrédients :*

- 3 tranches de jambon cru "Fines et Fondantes" Aoste
- 2 poires
- 120 g de gorgonzola
- 20 g de beurre salé
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 30 g de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 5 brins de thym frais
- 1 filet d'huile d'olive
- Poivre



*Aoste propose une délicieuse recette sucrée-salée associant le fondant de la poire au croustillant de la pâte feuilletée et au caractère du gorgonzola, le tout réhaussé par la délicatesse du jambon cru. Un délice pour les papilles !*

## *Préparation :*

- Étaler la pâte feuilletée et tailler 6 disques d'environ 15cm de diamètre. Piquer le fond et réserver au frais.
- Préchauffer le four à 190°C.
- Laver et sécher les poires, puis les découper en quartiers. Les épéiner, puis les tailler en fines lamelles. Fouetter l'œuf et la crème. Tartiner les fonds de pâte avec ce mélange et saupoudrer de cassonade.
- Disposer les tranches de poires par-dessus, ajouter un morceau de beurre salé et enfourner pendant 20 minutes.
- Couper le gorgonzola en lamelles épaisses et les déposer sur les tartelettes. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive, parsemer de thym, poivrer et enfourner de nouveau pour 2 minutes.
- Ajouter le jambon cru en chiffonnade.

Servir tiède avec une salade de roquette et des feuilles de betterave.

# Oeufs cocotte, avocat et jambon cru Aoste

.....  
Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## Ingrédients :

- 2 tranches de jambon cru "Fines et Fondantes" Aoste
- 2 avocats
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre



Pleine de couleurs, cette recette originale est parfaite pour une entrée printanière. Servie avec de la salade, on peut également la déguster en plat. Elle plaira aussi bien aux petits qu'aux grands.

## Préparation :

- Couper les avocats en deux et ôter le noyau. Saler, poivrer et badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Déposer une demi tranche de jambon cru Aoste puis garnir avec du blanc d'œuf et une petite cuillère à café de crème fraîche. Réserver les jaunes dans des petits ramequins individuels.
- Enfourner les avocats garnis 15 minutes à 180 °C jusqu'à ce que le blanc soit presque cuit puis rajouter les jaunes d'œufs et enfourner de nouveau pendant 5 minutes.
- Terminer en arrosant d'un petit filet d'huile d'olive et de ciboulette hachée.

Servir bien chaud !

# Gougères fromagères au jambon cru Aoste et crème montée à la ricotta

.....  
Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

## Ingédients :

### Pour les gougères :

- 25 cl d'eau
- 80 g de beurre
- 125 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de gruyère râpé
- 100 g de jambon cru "Le Quart Tranché" Aoste

### Pour la crème :

- 100 g de crème entière
- 50 g de ricotta
- 1 citron vert
- Sel et poivre

### Pour le dressage :

- 50 g de jambon cru "Le Quart Tranché" Aoste



Les gougères font toujours l'unanimité lors des apéritifs. Aoste propose de twister la recette classique en mariant ces choux à une délicieuse crème montée à la ricotta, décorée de jambon cru. Raffinement assuré !

## Préparation :

- Préchauffer le four à 190°C.
- Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sel et le beurre. Dès que le beurre est fondu, éteindre le feu mais laisser la casserole sur la plaque. Verser la farine d'un seul coup et mélanger énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni aux parois de la casserole. Hors de la plaque, ajouter les œufs un à un, en mélangeant bien la pâte. Incorporer le gruyère râpé et 100 g de jambon cru Aoste émincé finement.
- Garnir une poche à douille équipée d'une douille unie. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pocher les choux de manière uniforme. Cuire environ 25 minutes à 190°C.
- Monter la crème et la ricotta au batteur jusqu'à avoir une consistance de chantilly, saler poivrer. Zester un citron vert dans la crème montée puis mettre en poche à douille avec une douille cannulée puis réserver au frais.

### Pour le dressage :

- Découper les choux en deux, garnir de crème de ricotta à l'aide de la poche à douille puis disposer une chiffonnade de jambon cru Aoste.

# Foccacia aux tomates cerises et chiffonnade de jambon cru Aoste

.....  
Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1h50 minutes

## Ingrédients :

### Pour la foccacia :

- 325 g d'eau à température ambiante
- 30 g de levure fraîche
- 625 g de farine 00
- 65 g d'huile d'olive (+ un peu pour le récipient et le plat et arroser la foccacia)
- 13 g de sel
- Romarin
- Fleur de sel

### Pour le pesto de basilic :

- 40 g de feuilles de basilic frais
- 55 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- +/- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel et poivre

### Pour les tomates cerises rôties :

- 1 grappe de tomates cerises
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Origan sec
- Un peu de sucre
- Sel et poivre

### Pour le dressage :

- 6 tranches de jambon cru "Fines et Fondantes" Aoste
- 1 burrata

## Préparation :

### Pour la foccacia :

- Dans un saladier verser l'eau à température ambiante. Ajouter la levure émiettée. Mélanger au fouet.
- Dans le bol d'un robot équipé d'un crochet de pétrissage verser la farine, l'huile et le sel. Allumer le robot à la vitesse minimum et incorporer peu à peu l'eau et la levure pour former une pâte homogène. Pétrir pendant 1 minute à minimum et 5 minutes à vitesse 2, jusqu'à obtenir une consistance lisse et élastique. Transférer la pâte dans un récipient huilé, recouvrir de film transparent et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



# Foccacia aux tomates cerises et chiffonnade de jambon cru Aoste



- Huiler un plat allant au four. Étaler la foccacia sans trop casser la pâte. Laisser reposer 20 minutes. Réaliser des trous dans la pâte en y appuyant fortement les doigts. Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de fleur de sel et de romarin. Enfourner pour 30 minutes dans le four préchauffé à 220°C. Arroser à nouveau d'huile à mi-cuisson. La pâte doit être légèrement dorée.
- Laisser tiédir.

## Pour les tomates cerises rôties :

- Déposer les tomates cerises sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Arroser légèrement d'huile d'olive, saupoudrer avec le sel, le sucre et le poivre, l'ail, le thym et l'origan séché. Enfourner dans un four préchauffé à 120°C pour 1h30 de cuisson. (Si vous êtes pressés vous pouvez les enfourner 10 min à 210°C)
- Les tomates sont bien cuites lorsqu'elles sont un peu fripées et légèrement brunes sur les bords.

## Pour le pesto de basilic :

- Éplucher la gousse d'ail, la couper en 2 et la dégermer. Mixer le basilic, l'ail et les pignons. Ajouter le parmesan, l'huile d'olive, le jus de citron et mixer encore quelques secondes.
- Saler et poivrer en fonction de vos goûts.

## Pour le dressage :

- Découper des rectangles dans la foccacia, déposer sur chacun d'entre eux, deux cuillères de burrata. Ajouter les tomates rôties, parsemer de quelques cuillères de pesto de basilic puis deux ou trois pousses de basilic.
- Pour finir ajouter deux belles chiffonnades de jambon cru Aoste.

*Avec cette recette de foccacia, l'Italie débarque à table !*

*Cette sélection d'ingrédients qui sentent bon le soleil ravira à coup sûr les papilles des fins gourmets !*