



## « La macédoine de jambon relookée »

### ■ La macédoine de légumes

*3 carotte 2 navets blancs 2 navets jaunes; 350 gr de petits pois; 350 gr haricots verts, sel, poivre, crème liquide et vinaigre Melfor*

Eplucher et découper en dés les légumes. Faire cuire dans une eau salée bouillante. Les légumes doivent être légèrement croquants. Réserver au frais

Pour préparer la sauce : mélanger la crème, et le vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter cette sauce aux légumes.

### ■ La chantilly au jambon

*300 gr de crème liquide ,400 gr de jambon blanc fume,300 gr de bouillon de légumes*

Couper en dés le jambon. Verser la crème, le bouillon de légumes et le jambon dans un mixeur. Passer la préparation au chinois. Verser dans le siphon. Déposer la chantilly au dessus de la macédoine de légumes.

## « Charlotte truite cancoillotte: le tout fume au bois de hêtre »

*2 filets de truite fumée, 1 échalote, 1 botte de ciboulette, 1 pot de cancoillotte , 1 citron, 15 pommes de terre charlotte, sel; poivre et crème.*

Cuire les pommes de terre. Eplucher les et écraser les grossièrement. Ajouter la crème et la ciboulette finement hachée. Saler et poivrer.

Faire fondre la cancoillotte en ajouter un peu de crème pour la rendre plus souple.

Pendant ce temps, couper en dés les filets de truite. Ciseler l'échalote. Incorporer le jus d'un citron à la préparation.

Dans une assiette, placer un emporte pièce. Déposer les dés de truite et les pommes de terre sur le dessus. Ajouter la cancoillotte.

Faire revenir le bois dans une casserole à feux vif. Placer une cloche sur la casserole et attendre quelques secondes que la fumée entre sous la cloche. Soulever et placer la cloche sur l'assiette. Servir immédiatement. Lorsque vous soulèverez la cloche, la fumée s'échappera.

**Recette proposée par :**

Olivier LAPÔTRE

Le Collet

9937, route de Colmar

88400 Col de la SCHLUCHT

03.29.60.09.57