

PROSCIUTTO E MELONE

@chefzanoni_simone

« Prosciutto e Melone a modo mio »

« Maintenant... Un peu d'histoire s'il vous plaît ! Depuis l'époque de Marco Aurélio... Selon les théories de son temps, la chaleur du corps humain était due à un « feu interne » qui brûlait et réchauffait les membres. Il fallait donc faire très attention à ne pas éteindre ce feu en plaçant dans le corps des aliments froids et humides qui auraient pu affecter la vigueur des flammes internes. L'un des aliments humides par excellence était le fruit, dont les romains étaient pour-tant très très gourmands. Alors que faire ? Simple : les aliments froids et humides devaient être combinés avec des aliments chauds et secs, capable d'atténuer leurs effets. Les fruits devaient être accompagnés de jambon ou de vin, afin d'atténuer les conséquences négatives pour la santé. Cela explique d'où viennent certaines saveurs aigres-douces qui semblent parfois ne trouver aucun autre équivalent dans notre manière de se nourrir : fromage aux poires, pêches au vin et plus précisément, jambon et melon. »

« Grazie Roma. »

« De la fraîcheur accompagnée de BEAUCOUP de gourmandise ! »

Entrée (ou plat) pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 bon melon (« Philibon » par exemple).
- 200 g de jambon de Parme très finement tranché (à défaut du jambon San Daniele)
- 150 g de belles tomates cerises (ou autres tomates)
- Du pecorino et de Parmigiano Reggiano râpés (à défaut, d'autres fromages)
- Du basilic
- Du sel et du poivre de Timut (ou un autre poivre)
- De l'huile d'olive au basilic « maison »
- Des croûtons « maison »

Réalisation d'huile d'olive au basilic « maison »

(le reste peut être conservé au réfrigérateur).

- 200 ml d'huile d'olive
- 1 belle botte de basilic (avec les tiges et même les feuilles un peu abîmées)
- 1 gousse d'ail
- Des tiges de tomate

1 – Mixer dans un blender le basilic, les tiges de tomates, 1 gousse d'ail et l'huile d'olive.

2 – Filtrer l'émulsion obtenue à travers un filtre très fin, comme une « chaussette » de type filtre à thé en coton (disponible facilement sur internet).

3 – L'huile ainsi filtrée est trouble mais cela disparaîtra dans le cas d'une conservation prolongée. Elle peut cependant être utilisée immédiatement.



Réalisation de croûtons « maison »

- Pain rassi (baguette)
- Huile d'olive
- Fines lamelles de gousses d'ail
- Thym et romarin (ou autre aromates)



1 – Couper de très fines tranches de pain rassi.

2 – Faire griller ces tranches de pain dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, les lamelles de gousses d'ail, le thym et le romarin.

Préparation

1 – Retirer la peau du melon après avoir coupé les deux extrémités. Le geste est identique à celui utilisé pour peler les agrumes en vue de la réalisation de suprêmes.

2 – Retirer bien toutes les parties vertes restantes puis couper le melon en deux et retirer la partie centrale remplie de pépins à l'aide d'une cuillère. Trancher ensuite finement et réserver.

3 – Recouvrir le fond d'un moule à manqué d'un disque de papier cuisson puis disposer une première couche de tranches de melon en soignant leur positionnement au bord du moule (partie qui sera visible de l'extérieur au démoulage).

4 – Ajouter un trait d'huile d'olive au basilic, puis disposer une deuxième couche de melon uniquement sur les bords du moule.

5 – Couper les tomates cerises en quartiers et les mettre dans un saladier, ajouter de l'huile d'olive au basilic, du sel, du poivre, puis le Parmigiano et le pecorino râpés et mélanger le tout.

6 – Disposer les tomates cerises coupées et assaisonnées au centre du moule en prenant soin qu'elles ne soient pas visibles au moment du démoulage.

7 – Continuer le montage en prenant les mêmes précautions, avec le reste de tranches de melon et de tomates cerises, ainsi que des traits d'huile d'olive au basilic, tout en pressant régulièrement pour tasser les ingrédients.

8 – Une fois la totalité des ingrédients disposés dans le moule, assaisonner d'un dernier tour de moulin à poivre puis recouvrir généreusement d'une couche de croûtons « maison ». Bien presser le tout une dernière fois.

9 – Réserver au frais pendant 30 minutes.

10 – Avant de servir, placer un plat de présentation sur le moule à manqué et retourner délicatement. Retirer la feuille de papier cuisson.

11 – Râper généreusement du pecorino (ou pourquoi pas de la ricotta salata).

12 – Disposer harmonieusement les fines tranches de jambon de Parme pour recouvrir le melon et placer quelques feuilles de basilic au centre.

Mot du chef : « Ca donne pas envie ça ? Comme le dit quelqu'un que je connais bien... Est-ce que ce n'est pas de la bomba atomica ? Mais puissance je sais pas combien là ? Là on a dépassé... Ils ont pas encore inventé une bomba atomica aussi puissante ! »

Conseil : il est important d'utiliser des tranches très fines de jambon. Si vous êtes amateur de charcuterie, pourquoi ne pas investir dans une petite trancheuse électrique (il est aisé d'en trouver sur internet). Une fois équipé vous aurez le bonheur de pouvoir acheter des morceaux entiers de charcuterie (jambon, guanciale, poitrine fumée... que vous couperez « à la minute » pour exhaler tout le parfum de ces fabuleux produits... A vous les apéros de rêve !

Astuce : faire macérer les peaux de melon coupées en morceaux et du basilic ciselé dans de l'alcool « Rubis blanc » (@rubisblancspirit) pendant 48 heures.

– Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.