



RECETTE CONÇUE
PAR THOMAS MERIC
ET CLÉMENT REILHS
LYCÉE DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE ET
DE TOURISME D'OCCITANIE
DE TOULOUSE

Fricassée de champignons au jambon de Bayonne

POUR 4 PERSONNES :

8 TRANCHES FINES DE JAMBON DE BAYONNE LABEL ROUGE,
500 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS, 100 G DE ROQUETTE, 4 OEUFS, 20 CL D'HUILE D'ARACHIDE,
10 CL DE VINAIGRE BALSAMIQUE, SEL, POIVRE.

Faire sauter les champignons dans une poêle chaude avec de l'huile à feu vif. Réduire le feu et ajouter le jambon de Bayonne lorsque les champignons ont rendu toute leur eau de végétation puis **réserver**.

Pocher les oeufs dans de l'eau vinaigrée et frémissante environ 3 minutes et réserver.

Assaisonner la salade avec une vinaigrette en mettant 1/3 de vinaigre pour 2/3 d'huile.

Dresser sur une assiette chaude, les champignons, le jambon de Bayonne, la salade et poser par dessus l'oeuf poché.

Réserver : Mettre de côté, au froid ou au chaud, des préparations destinées à être utilisées ultérieurement

Le jambon de Bayonne

issu d'un savoir-faire traditionnel, a acquis sa réputation par le commerce qui en était fait à Bayonne au XVIème siècle. Sous Label Rouge depuis 1973 et sous Certification de Conformité depuis 1996, le jambon de Bayonne bénéficie d'une Indication Géographique Protégée depuis 1996. Issu de porcs élevés dans le grand Sud-Ouest, il est séché uniquement dans le bassin de l'Adour pendant 9 mois minimum (pour le Label Rouge) et commercialisé avec os, désossé et transformé. C'est un jambon fondant en fines tranches, à la saveur délicate et peu salée, à l'arôme flagrant et typé, au gras blanc, pur, ferme et non huileux.

