

Délice printanier au Jambon Ibérique:

Inspirations recettes aromatiques pour la saison des asperges : un voyage gastronomique unique

Berlin/Madrid, 16. Février 2023 : Avec le début de la saison des asperges, qui s'étend de mi-avril à fin juin, le printemps s'invite en cuisine. La polyvalence de ce légume noble est connue de tous et lorsqu'il est préparé avec du jambon ibérique, le résultat final est une proposition culinaire qui ravira tout le monde. Comme les asperges, le jambon ibérique est un produit gastronomique apprécié dans le monde entier. Une alimentation de qualité supérieure issue de la culture, de la tradition et d'un savoir-faire unique transmis de génération en génération, en parfaite harmonie avec l'innovation et étroitement liée à l'environnement rural et à ses habitants, pour qui le jambon ibérique est bien plus qu'un aliment : c'est un concept, une attitude de vie et une passion qui l'ont fait perdurer dans le temps et dans l'imaginaire gastronomique.

Pendant la saison des asperges, et pour rapprocher les avantages de ce joyau culinaire des consommateurs internationaux, la campagne de promotion du jambon ibérique "Jambons ibériques d'Espagne. Ambassadeurs de l'Europe dans le monde", promue par l'Interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) Avec le soutien de l'UE, il présente des recettes originales inspirées de l'asperge appréciée en collaboration avec le prestigieux chef Christian Sturm-Willms , ambassadeur du jambon ibérique en Allemagne.

L'ambassadeur allemand de la campagne endosse la mission de rapprocher l'excellence de cet aliment à travers la création de compositions innovantes dans lesquelles il place une délicatesse comme le jambon ibérique sous un jour complètement nouveau et raffiné, et le légume populaire sous une approche différente. totalement mis à jour et créatif.

Cette collaboration s'inscrit dans le cadre de la campagne « Wake up your Iberian Sense », qui vise à faire ressortir le côté ibérique des consommateurs grâce à l'activation d'un réseau international de chefs ambassadeurs, dirigé par Mario Sandoval (distingué par deux étoiles Michelin) ; la chef française Amandine Chaignot (chef du restaurant Pouliche), Carlos Gaytán (premier Mexicain à recevoir une étoile Michelin), le grand chef chinois Irvn Ni et, bien sûr, l'Allemand Christian Sturm-Willms (avec une étoile Michelin). Des références authentiques de la haute cuisine qui sont devenues les plus grands prescripteurs d'un produit comme le Jambon Ibérique, de plus en plus impliqué dans la gastronomie mondiale ».

Cuisine fusion par excellence

Le jambon ibérique est devenu un incontournable de la cuisine d'avant-garde du monde entier. Un produit d'une telle qualité et polyvalence qu'il offre un large éventail de possibilités culinaires pour surprendre famille et amis. En témoignent les différentes élaborations créées par des chefs de renommée mondiale qui placent le jambon ibérique comme le protagoniste absolu de tous les yeux. A travers la campagne « Jambons Ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde » et ses ambassadeurs, Mario Sandoval, Christian Sturm-Willms, Amandine Chaignot, Irvén Ni et Carlos Gaytán, nous vous apportons une expérience sensorielle inégalée qui place ce produit, emblème de la diète méditerranéenne, au centre, démontrant les différentes possibilités qu'elle a dans la gastronomie.

Christian Sturm-Willms, chef du restaurant étoilé Yunico, se distingue par son excellente fusion de la cuisine japonaise et méditerranéenne. Le résultat est une cuisine fusion exquise qui enrichit et surprend tous les sens. Pour lui, "le jambon ibérique est un produit très polyvalent qui me permet de donner une touche distinctive et originale à mes recettes. Grâce à ses attributs, je peux obtenir des saveurs très spéciales que je ne pourrais pas obtenir avec d'autres aliments."

A la saison des asperges, le chef allemand Accompagnez ce délice d'une soupe miso aromatique ou combinez-le avec du poisson aigle frais, du bimi rôti au four, de la purée de patates douces et du jambon ibérique.

Nous espérons que vous apprécierez l'essayer - *bon appétit !*

Asperges farcies au jambon ibérique en tempura

Ingrédients :

- 1 botte d'asperges vertes
- Jambon ibérique
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1 jet d'eau très froide
- 1 cuillère à soupe de farine
- sel

Nous avons essayé des tempuras de légumes, de fruits de mer et même de fruits comme le melon. Aujourd'hui c'est tempura d'asperges. Avec un bon tas de déclencheurs, on préparera un apéritif, une entrée ou une garniture de luxe en peu de temps. Lorsque nous essaierons cette tempura, **nous remarquerons le croustillant de la pâte et les asperges dans nos bouches, qui doivent être à leur point de cuisson, *al dente* , pour que nous puissions sentir sa morsure.**

Préparation :

1. Préparez les asperges en enlevant la tige blanchâtre et faites-les cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante avec un peu de sel pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*.
2. Mettez la farine, la fécule de maïs et un peu d'eau glacée dans un bol. Remuer jusqu'à l'obtention d'une masse légère et homogène.

3. Enveloppez les asperges avec du jambon ibérique, imprégnez-les de tempura et faites-les frire à 210 degrés dans une huile chaude abondante, pendant une minute en remuant. Jusqu'à ce que la pâte gonfle et soit légèrement dorée.

Un plat simple qui vous permettra de combiner les asperges avec l'explosion de saveur du jambon ibérique.

Aigle rôti croustillant et panko ibérique;

Beurre de Jambon Miso-Ibérique Shoyu; bimie ; purée de patate douce; Pignon et asperges

1. Poisson aigle rôti

Dans une poêle, faites revenir légèrement le poisson aigle sur la peau jusqu'à ce qu'il soit croustillant, retournez-le et faites-le revenir brièvement de l'autre côté également. Placer ensuite le plat au four pendant 4 à 6 minutes (selon l'épaisseur du filet) avec le Bimi au four et laisser reposer le poisson.

2. Jambon Ibérique Miso Beurre Shoyu

Ingrédients :

100 g de tranches de jambon ibérique),

1 oignon,

50g de pâte de miso,

1 petit brin de romarin,

100 ml de bouillon de viande,

50 ml de vin blanc,

50 ml de crème,

50 ml de lait,

60g de beurre,

Sel poivre,

Lécithine

Préparation:

Coupez le jambon ibérique et l'oignon en petits cubes et faites-les revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.

Déglacer ensuite avec le vin blanc et ajouter le bouillon, la crème et le lait. Cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Ajouter le romarin et la pâte de miso et laisser mijoter encore 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le miso soit dissous.

Passer dans une passoire fine et assaisonner de sel et de poivre.

Avant de servir, mélanger avec un peu de lécithine pour rendre la sauce onctueuse.

(Si vous le souhaitez, vous pouvez épaissir la sauce avec un peu de fécule.)

3. Panko ibérique croustillant

Ingrédients :

250 g de panko, 75 g de jambon (finement haché), 50 g de beurre, sel, poivre, zeste de citron vert, Mettre le beurre dans une casserole et le laisser fondre.

Préparation:

Ajoutez maintenant le panko et les cubes de jambon et faites revenir le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Assaisonner de sel et de poivre et enfin ajouter un peu de zeste de citron vert frais et arroser le poisson pour servir.

4. Bimi au four aux pignons de pin

Ingrédients :

2 portions de 250 g de bimi, un plat allant au four, sel, poivre, pignons de pin (grillés à la poêle sans matière grasse), huile d'olive

Préparation:

Laver et sécher le bimi, couper les extrémités, chauffer le four à 150°C.

Mettre les légumes dans un plat allant au four.

Arroser d'huile d'olive, saler

Cuire le bimi au four environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il commence à dorer légèrement. Mais ne le laissez pas devenir trop mou, essayez avec une fourchette entre les deux.

5. Purée de patate douce

Ingrédients :

1 kg de patates douces,

2 cuillères à soupe d'huile d'olive,

100 g de lait entier,

15g de beurre

Préparation:

Pour la purée de patates douces, épluchez d'abord les patates douces et coupez-les en morceaux moyens. Mettez-les dans une casserole et faites-les bouillir avec suffisamment d'eau jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Cela prend 25 à 30 minutes, selon l'épaisseur. Videz ensuite l'eau.

Remettez les patates douces cuites dans la marmite. Ajouter l'huile d'olive, le beurre et le lait. Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de noix de muscade et mélanger jusqu'à consistance lisse. S'il est encore trop ferme, ajouter plus de lait et mélanger à nouveau.

6. Asperges**Ingrédients :**

12 asperges de saison,

Sel

Préparation:

Faire bouillir les asperges à feu moyen pendant environ 10 minutes.

PLACAGE:

Placer le bimi, ainsi que les asperges, la purée de patates douces et le poisson au panko dans une assiette, saupoudrer les pignons de pin sur les légumes plus la fleur de sel et le poivre moulu, et c'est tout !

Contrôle qualité - Toutes les informations sur le jambon ibérique sur votre smartphone

ASICI a promu l'APP Ibérico, une application révolutionnaire pour les appareils mobiles qui vous permet de vérifier la traçabilité de votre morceau de Jambon Ibérico et de vérifier qu'il est conforme à la réglementation en vigueur. Il vous suffit de vous concentrer sur le code-barres unique et individuel qui apparaît sur chaque sceau Quality Standard pour accéder aux informations de traçabilité de cette pièce.

Avant d'acheter votre pièce, n'oubliez pas de vérifier qu'elle possède l'un des quatre sceaux qui garantissent qu'il s'agit bien d'un produit ibérique. Noir, rouge, vert ou blanc : quatre sceaux, quatre couleurs, quatre catégories de Jambon Ibérique.

Vous pouvez maintenant télécharger l'application IBÉRICO, elle est gratuite et disponible pour IOS et Android.

À propos de la campagne

Le programme "Jambon ibérique espagnol, ambassadeur de l'Europe dans le monde", lancé par l'association sectorielle ASICI et cofinancé par l'Union européenne, se déroulera entre 2021 et 2023 dans les pays d'Allemagne, d'Espagne, de France, de Chine et du Mexique . En plus de faire connaître et d'améliorer la compétitivité du jambon ibérique sur les marchés, la campagne vise à positionner le produit comme une délicatesse méditerranéenne saine.

À propos de l'ASICI

L'ASICI, l'Association Interprofessionnelle des Producteurs de Jambon Ibérique, est une organisation interprofessionnelle de l'agroalimentaire (OIA) à but non lucratif, dans laquelle plus de 95 pour cent des organisations de production (éleveurs) et plus de 95 pour cent sont également représentés. les transformateurs (industrie) du porc ibérique. Elle a été créée en 1992 et reconnue en 1999 par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation comme organisation interprofessionnelle de la filière porcine ibérique.

Contact presse ibérique

Louise Kalusa

c/o public link GmbH

iberico@publiclink.de

+49 (0) 30 443188 24