

JAMONES
IBÉRICOS D'ESPAGNE

LES AMBASSADEURS
DE L'EUROPE
DANS LE MONDE

LE JAMÓN IBÉRICO, STAR DES RECETTES !

Le Jamón Ibérico est un joyau de la gastronomie européenne et espagnole, ainsi qu'un régal pour le palais et les sens. Amandine Chaignot, la prestigieuse cheffe, est l'une des quatre ambassadrices de la campagne « Jamones Ibéricos d'Espagne. Ambassadeurs de l'Europe dans le monde » lancée par l'ASICI en collaboration avec l'UE. Cette initiative vise à promouvoir le Jamón Ibérico sous toutes ses formes y compris en jouant la star dans les assiettes. La cheffe du restaurant Pouliche à Paris partage son talent culinaire et sa passion pour le Jamón Ibérico avec deux recettes très gourmandes.

Lorsque le Jamón Ibérico est associé à la gastronomie, il en résulte un voyage sensoriel qui perdure à travers les 5 sens. En effet, le Jamón Ibérico « est un produit puissant en bouche, qui prolonge les saveurs. On peut tout faire avec le Jamón Ibérico, sauf ne pas le manger ». C'est ainsi que le décrit Mario Sandoval, chef aux deux étoiles Michelin et ambassadeur mondial du Jamón Ibérico.

« Il s'agit d'un produit tellement durable et puissant qu'il peut apporter un petit supplément de saveur pour terminer une recette. Son goût de fruits secs aux notes boisées et grillées reste gravé dans vos papilles et votre mémoire », ajoute Amandine Chaignot, ambassadrice du Jamón Ibérico en France.



   [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)

#despiertatusentidoiberico www.jamonesibericoseu.eu

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AUX GIROLLES ET AU JAMÓN IBÉRICO

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de Jamón Ibérico avec son gras (ou idéalement un petit morceau de couenne)
- 300 g de girolles
- 300 g de farine
- Un peu de beurre
- Huile d'olive
- Herbes fraîches

PRÉPARATION :

Couper le Jamón Ibérico en cubes, en veillant à conserver sa graisse nacrée. Mettre les pommes de terre au four à 180 degrés pendant 40 minutes.

Les couper en deux, écraser la chair et ajouter une pincée de sel et la farine. Bien mélanger. Façonner la pâte en forme de boudin puis la couper en petits cubes réguliers, en veillant toujours à respecter la forme des gnocchis.

Les plonger dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egoutter, les plonger dans de l'eau glacée puis égoutter à nouveau. Les faire ensuite revenir de chaque côté dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de beurre.

Dans une autre poêle, saisir les cubes de jambon avec leur gras. Bien mélanger puis ajouter les girolles.

Dresser les gnocchis dans des assiettes creuses avec les girolles et les cubes de jambon. Parsemer de quelques herbes fraîches et servir aussitôt.



   [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)

#despiertatusentidoiberico www.jamonesibericoeu.eu

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



MINISTRONE AU HOMARD, TOPINAMBOUR ET JAMÓN IBÉRICO



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 homard de 800 g à 1 kg
- 100 g de Jamon Ibérico
- 5 topinambours
- 1 carotte
- 5 choux de Bruxelles
- ½ poireau
- 1 petit oignon
- Des pâtes à l'encre de seiche
- Un peu de concentré de tomates
- Huile neutre
- Herbes fraîches selon ses goûts

PRÉPARATION :

Séparer les pinces et la queue de la tête du homard. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pinces pendant 6 à 8 minutes et le corps pendant 4 à 6 minutes selon la taille. Après la cuisson, laisser refroidir puis décortiquer pour enlever la chair. Réserver.

Eplucher et couper le poireau, l'oignon et la carotte. Couper la tête en petits morceaux. Faire chauffer de l'huile neutre dans une grande poêle, y ajouter la tête coupée et cette garniture aromatique. Faire sauter pendant environ 5 minutes, ajouter un peu de concentré de tomates. Faire sauter encore 5 minutes, puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser mijoter à feu doux 20 minutes, puis passer au chinois pour ne conserver que la sauce.

Éplucher les topinambours et les couper en cubes. Couper les choux de Bruxelles en petits quartiers. Faire cuire ces légumes à l'eau bouillante salée.

Couper le Jamón Ibérico en cubes de la même taille. Cuire les pâtes à l'encre de seiche et les couper en petits carrés. Dresser dans des assiettes creuses le homard, les pâtes et les dés de légumes et de Jamón. Ajouter les herbes et servir le bouillon chaud à côté.

   [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)

[#despiertatusentidoiberico](https://www.instagram.com/despieratatusentidoiberico) www.jamonesibericoeu.eu

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

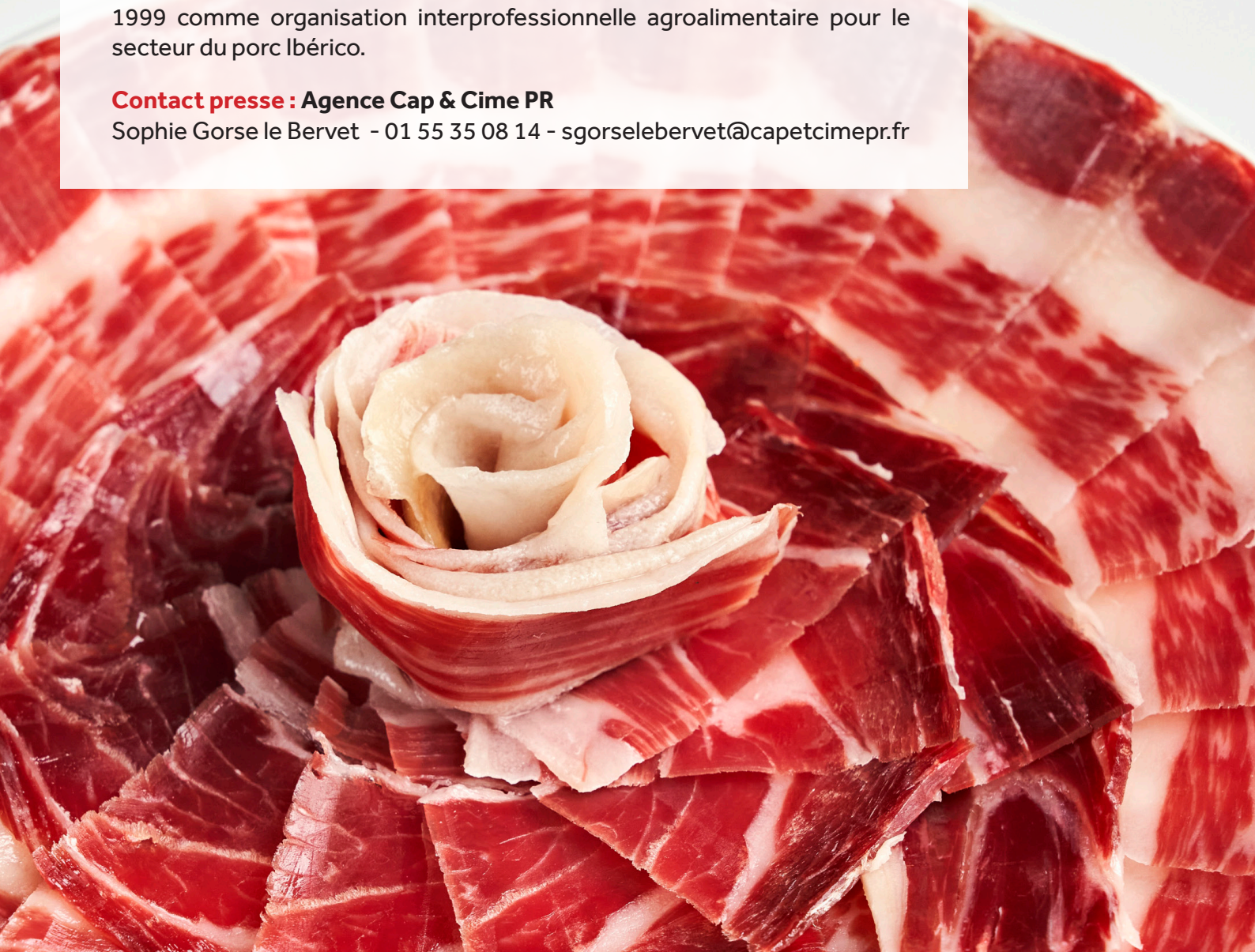


À PROPOS D'ASICI

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérico espagnole (ASICI), est une Organisation Interprofessionnelle Agroalimentaire (OIA) à but non lucratif dans laquelle plus de 95 % des organisations de la branche de production (éleveurs) et plus de 95 % de la branche de transformation (industriels) du porc Ibérico sont représentées à parts égales. Créée en 1992, elle a été reconnue par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation espagnol en 1999 comme organisation interprofessionnelle agroalimentaire pour le secteur du porc Ibérico.

Contact presse : Agence Cap & Cime PR

Sophie Gorse le Bervet - 01 55 35 08 14 - sgorselebervet@capetcimepr.fr



   [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)

[#despiertatusentidoiberico](https://www.despiertatusentidoiberico.com) www.jamonesibericoeu.eu

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE