



Consommé de Volaille, aux Perles de Melon et Jambon de Parme



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

- 1 L de bouillon de volaille
- 2 feuilles de gélatine (4 1/2 feuilles)
- 1 melon
- 4 tranches fines de jambon de Parme

La clarification du bouillon:

- 1 vert de poireau
- 50 g de carotte
- 3 blancs d'oeufs
- 1 cc de concentré de tomates
- 100 g de maigre de boeuf haché

Dans une calotte mélanger la viande hachée avec les blanc d'oeufs, le vert de poireau, la carotte hachée finement, le concentré de tomates. Verser le mélange bien homogène dans la cocotte avec 3 ou 4 glaçons, verser et mélanger avec le bouillon tiède.

Porter doucement à petite ébullition sans remuer pendant 30 mn. Passer le bouillon au travers d'un linge mouillé. Rectifier l'assaisonnement; ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide et les dissoudre dans le bouillon clarifié. Laisser refroidir au frais.

Facultatif, ajouter un verre de muscat de Frontignan au consommé.

Le consommé doit-être tremblotant et non une gelée solidifiée

Verser le consommé dans une assiette creuse froide. Ajouter 6 à 8 boules de melon à l'aide d'une cuillère à pommes parisenne. Tailler en julienne le jambon de Parme et le déposer au centre de l'assiette.