


TALEGGIO ET JAMBON SERRANO

Préparation	10min
Cuisson	5min
Total	15min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

160 g de taleggio (fromage de vache à pâte dure)	150 g de framboises
1 cuillère à café de baies de genièvre FUCHS	1 orange
1 cuillère à café de piment Japaleno FUCHS	½ cuillère à café de sucre vanillé
1 cuillère à café de poivre de Tellichery FUCHS	½ cuillère à café de cannelle moulue FUCHS
4 fines tranches de jambon Serrano	Huile d'olive

Préparation :

1. Préchauffer le four à 230 °C (gril) ou 210 °C (chaleur tournante). Diviser le taleggio en 6 parts et les répartir sur le jambon Serrano. Écraser au mortier les baies de genièvre, le piment de Jamaïque et le poivre de Tellichery. Saupoudrer la moitié des épices sur le taleggio, puis l'envelopper dans le jambon Serrano. Poser les petits paquets sur une plaque de four huilée.
2. Trier les framboises, les laver éventuellement précautionneusement et les réduire en purée avec le jus d'une orange, le sucre vanillé, la cannelle et 1 cuillère à café du mélange d'épices.
3. Faire griller au four les paquets de taleggio environ 3-4 minutes. Sur des assiettes, dresser les paquets de taleggio sur un miroir de coulis de framboises, parsemer avec les épices restantes et servir.

