

Soupes chaudes

Cappuccino de pommes de terre au jambon de parme



50 min **35 min** **15 min** **0** **371**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cappuccino de pommes de terre

250 g **Pomme(s) de terre**
 25 cl **Lait entier**
 125 g **Beurre**
 4 tranche(s) **Jambon cru**
 1 **Thym**
 1 **Laurier**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Superposer les tranches de jambon de parme sur une planche à découper.
- 2 Réaliser une chiffonnade à l'aide d'un couteau éminceur en taillant de fines lanières.
- 3 Réserver dans un bol et garder les parures de jambon pour la cuisson des pommes de terre.
- 4 Dans une casserole, faire chauffer un grand volume d'eau avec les pommes de terre préalablement lavées.
- 5 Ajouter aussitôt les parures de jambon, le thym, le laurier et du sel. Laisser cuire les pommes de terre environ 15 minutes.
- 6 Vérifier la cuisson des pommes de terre en plantant la lame d'un couteau qui doit pénétrer sans résistance puis les sortir de l'eau avec une écumoire. Réserver dans un saladier.
- 7 Avec un couteau d'office, éplucher les pommes de terre.
- 8 Disposer un tamis sur un saladier puis à l'aide d'une corne, écraser les pommes de terre.
- 9 Ajouter le beurre et l'incorporer avec une maryse.

- 10 Faire chauffer le lait pendant 1 minute au micro-ondes puis l'incorporer à la purée.
- 11 Mélanger avec un fouet puis avec le mixeur plongeant, pour rendre la préparation homogène.
- 12 Saler et mélanger de nouveau au fouet.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la purée dans un siphon en s'aidant d'une maryse.
- 2 Le refermer puis visser une à une les cartouches de gaz. Secouer le siphon.
- 3 Déposer la chiffonnade de jambon au fond d'un bol puis verser la purée de pommes de terre à l'aide du siphon.
- 4 Décorer avec quelques lanières de jambon puis servir.