Gregory Marchand

Finger food

Prosciutto di san daniele, girolles pickles et parmesan

12 min	10 min	2 min	0	444
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les girolles

500 g **Girolle(s)**
50 cl **Vinaigre de Xérès**
160 g **Eau**
160 g **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Gousse(s) d'ail**
3 branche(s) **Thym**
50 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

1 **Parmesan**
320 g **Jambon cru**
1 **Achillée millefeuille**

Étape 1

Préparation des girolles pickeled

1. Gratter les girolles à l'aide d'un couteau d'office ou les nettoyer avec un linge humide.
2. Ne surtout pas les passer sous l'eau, elles s'en gorgeraient et perdraient de la saveur.
3. Verser le vinaigre de Xérès, l'eau, le sucre et le sel dans une casserole. Ajouter la gousse d'ail épluchée et écrasée à l'aide d'un couteau d'office, le thym puis porter le tout à ébullition.
4. Ajouter les girolles et laisser cuire pendant 1 à 2 minutes.
5. Mettre l'huile d'olive dans un récipient puis y verser les champignons. Conserver à température ambiante.

Étape 2

Finitions et dressage

1. Former des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
2. Disposer les fines tranche de prosciutto di San Daniele

sur une planche de présentation.

3. Egoutter les girolles dans une passoire.
4. Parsemer le jambon de parmesan puis de girolles.
5. Décorer de quelques feuilles d'achillé millefeuille et servir sans attendre.