

*Le Sandwich
au Jamòn Ibérico de Bellotas
et Tomates fraîches*

LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

Pâte à pain:

- 120g de farine
- 90gr de lait
- 8g de levure de boulanger
- 4g de sel

Garnitures:

- Jamòn Ibérico de Bellotas
- 2 tomates jaunes bien mûres (Ananas ou Coeur-de-boeuf par exemple...)
- 2 Tomates rouges bien mûres (Coeur de boeuf, Rose de Berne ou autre...)
- 2 Tomates vertes bien mûres (Green Zebra)
- 1 Gousse d'ail épluchée
- Une très bonne Huile d'olive
- 100g de fine Roquette
- Poivre noir, Fleur de sel

LA PRÉPARATION:

Pâte à pain:

Tempérer le lait (40°C maximum). Y dissoudre 14 levure de boulangerie. Dans la cuve du batteur, mélanger le sel et la farine, puis y ajouter le mélange lait-levure. Pétrir à vitesse moyenne pendant 15 minutes. Former une boule, recouvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit tempéré.

Après 1 heure rabattre la pâte, puis façonner 4 petits pains de forme allongée et les déposer sur une plaque. Recouvrir d'un linge, laisser à nouveau lever.

Cuire les pains un par un dans un bain d'huile à 160° en les arrosant et retournant souvent. La cuisson dure une dizaine de minutes environ. Égoutter sur un papier absorbant.

La Garniture:

Laver, retirer le pédoncule des tomates et inciser légèrement la peau. Les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante et refroidir dans l'eau glacée. Éplucher les tomates, les détailler en quartiers et séparer la chair de la pulpe. Ranger dans un plat, arroser d'huile d'olive et saupoudrer de piment d'Espelette. Laisser mariner 1 heure ou deux au frais.

Trancher finement le Jambon ibérique.

MONTAGE ET FINITIONS:

Ouvrir les petits pains à sandwich et frotter l'intérieur avec la gousse d'ail. Toaster rapidement sous l'infrarouge du four. Afin de bien imbiber le pain de tomate, frotter à nouveau l'intérieur du pain toasté avec une demi-tomate bien mûre.

Garnir harmonieusement les sandwiches avec les tomates marinées et le jambon ibérique. Compléter avec les feuilles de roquettes assaisonnées d'huile d'olive et parsemer de fleur de sel. Donner un bon tour de moulin à poivre noir et arroser d'un filet d'huile d'olive.