

Tartare d'abricot et jambon cru du Valais et gelée à la Petite Arvine de Fully

Pour 2 personnes :

Ingrédients pour le tartare :

2 gros abricots ou 3 petits

2 tranches de jambon cru

1/2 échalote

50 gr de sérac

3 branches de thym serpolet

Couper en petits dés et réserver

Pour la gelée :

1dl de Petite Arvine

1c.c de sucre(si l'Arvine est sèche)

1/4 c.c d' Agar agar

2 pincées de poivre rose

Faire bouillir, débarrasser dans un récipient en verre assez large pour avoir

une épaisseur de 5 mm

Laisser prendre au froid minimum 30min

Pour la vinaigrette :

1 c.c de moutardes en grains

3 c.c huile olive

2 c.c jus d'abricots

1/4 jus de citron

Sel poivre

mélanger les ingrédients à la vinaigrette

Détailler 5 tranches de pains de seigle

Faire griller au beurre dans une poêle

Dresser le tartare, découper la gelée en petits cubes servir avec le pain de seigle

Bon appétit