

Jarcuterie avec brochettes de melon-jambon cru et noix épicées



Cette tendance sur les médias sociaux fera fureur lors de la prochaine fête d'été. Ce sont des bouchées apéritives en verrine, nommées «jarcuterie».

Non, ce n'est pas une faute d'orthographe, mais un jeu de mots. Alors que la charcuterie classique est servie sur une planche, les bouchées de «jarcuterie» sont servies en verrine (jar = verre ou récipient en terre cuite). Ainsi, les invités peuvent emporter des portions – parfaites pour un apéro dînatoire et plus hygiéniques que si tout le monde se servait dans le même plat. Cette tendance Tik-Tok de 2020 a donc souvent été appelée «COVID-19-friendly food». Distance ou pas, nous adorons les verrines.

On peut les remplir selon l'envie du moment. Les petites brochettes sont idéales, par exemple au jambon cru et melon, un alliage classique. Et au fond du verre, les gourmands trouvent des noix épicées faites maison.

Noix épicées

- ½ blanc d'œuf
- 1 cs de sirop d'érable
- 1 cc de sel
- 1½ cc de cumin en poudre
- 1 cc de piment en poudre
- ½ cc de poivre de Cayenne
- ½ cc d'oignon en poudre
- 250 g de noix mélangées, non salées et non grillées

Brochettes

- ⅓ à ½ melon cantaloup ou charentais, pelé, épépiné et coupé en bouchées
- 100 g de jambon cru
- 6 à 12 brochettes en bois
- 6 brins de romarin pour la décoration

Préparation des noix épicées

1. Préchauffez le four à 130 degrés, chaleur tournante, chemisez une plaque avec du papier sulfurisé.
2. Battez le blanc d'œuf en mousse pendant 1 minute à l'aide d'un fouet. Incorporez le sirop d'érable et réservez.
3. Dans un autre bol, mélangez le sel, le cumin en poudre, le piment en poudre, le poivre de Cayenne et l'oignon en poudre.
4. Ajoutez les noix au blanc d'œuf et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
5. Ajoutez les épices et mélangez bien le tout.
6. Répartissez les noix sur la plaque préparée, puis cuisez-les au four préchauffé pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient colorées et parfumées. Laissez-les refroidir complètement.

Préparation des brochettes et finitions

1. Entre-temps, embrochez les morceaux de melon et de jambon cru.
2. Répartissez une poignée de noix épicées dans chaque verrine, puis ajoutez les brochettes et les brins de romarin.

Temps de préparation: environ 45 minutes (sans compter le refroidissement)

Montemar Garnacha Tinta D.O. Catalunya

Robe grenat vif. Nez complexe de baies mûres, de grenade et de canneberge, avec des notes de vanille. Bouche pleine aux tanins mûrs. Finale persistante.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) _____

