



Jambon coquillettes revisité



4

Difficulté



15 min



-



15 min



Ingrédients :

- 300g de coquillettes
- 2 tranches de Jambon un peu épaisse (entre 0.5 et 1cm)
- 1 petite boîte d'ananas en tranches
- 1 oignon rouge
- gingembre moulu
- 1 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- huile d'olive

Préparation :

Faire bouillir de l'eau salée et mettre cuire vos coquillettes.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole le jus de la boîte d'ananas, le vinaigre balsamique et le gingembre moulu. Faire réduire ce mélange jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et sirupeuse. Couper des cercles dans vos tranches de jambon de la taille des tranches d'ananas afin que votre présentation soit jolie et garder les de côté.

Emincer l'oignon, couper les chutes de jambon en petits dés et les faire dorer avec un peu d'huile d'olive dans une poêle. Ils doivent être croustillants, les réserver sur du papier absorbant. Faire griller les tranches d'ananas dans une poêle puis le jambon. Vous pouvez utiliser la même poêle car la cuisson est très rapide.

Vous pouvez maintenant dresser vos assiettes, en commençant par une couche de coquillettes, puis une tranche de jambon grillé, une tranche d'ananas grillé, puis disposer un peu du mélange croustillant oignons jambon et finir par napper d'un peu de sauce.

Et voilà le tour est joué, il ne vous reste plus qu'à vous régaler!!! Bon appétit!!!