

Recettes



Consorcio Serrano





Consorcio Serrano

L'authenticité du vrai Jambon Serrano d'Espagne

*Voulez-vous connaître le secret
de l'authenticité du vrai
Jambon Serrano d'Espagne ?*

Un choix de la meilleure matière première,
le sel marin, le temps, l'expérience acquise
au fil des siècles des meilleurs maîtres
jambonniers... et beaucoup d'histoire.

Tout simplement délicieux!!!

Recettes

i Le Jambon Consorcio Serrano

- 1** Brochette de fruits
- 2** Crème de potiron
- 3** Champignons farcis
- 4** La "tapa" Consorcio
- 5** Œufs brouillés à l'espagnole
- 6** Rouleaux Consorcio Serrano
- 7** Salmorejo Espagnol
- 8** Tournedos de lotte
- 9** Tortilla à l'espagnole
- 10** Coquilles Saint-Jacques au Consorcio Serrano

Authenticité

Depuis sa création, l'objectif du Consorcio du Jambon Serrano Espagnol a été d'offrir au consommateur l'**authenticité** du Jambon Serrano d'Espagne.

Sélection

Notre engagement envers la qualité et la satisfaction du consommateur se matérialise par une **norme du produit stricte, un audit régulier, un contrôle de qualité approfondi et une sélection pièce par pièce** qui nous permettent de garantir une qualité exclusive du Jambon Serrano Espagnol identifiable par notre Sceau de **Qualité Consorcio Serrano**.



Sceau de Qualité

Notre Sceau de Qualité **Consortio Serrano** nous permet de garantir un Jambon Serrano traditionnel, unique, élaboré exclusivement en Espagne, avec une matière première 100% espagnole, avec une texture et un goût qui le différencient des autres Jambons affinés qui sont sur le marché.

Comment identifier un Jambon Consortio Serrano sur le marché ?

Ce Sceau de Qualité est présent dans toutes les présentations commerciales de la manière suivante:

1. Jambons entiers marqués au fer rouge.
2. En tranches avec la contremarque Consortio du Jambon Serrano Espagnol.
3. Ou bien grâce à l'étiquette de contrôle numérotée.

Seule une production limitée de Jambons Serranos espagnols peut se prévaloir du Sceau de Qualité Consortio Serrano.



Nutrition

Le Jambon Serrano est un aliment à **haute valeur nutritionnelle**, recommandé pour tous les types de régimes et pour tous les groupes de population. Comme il est **peu calorique**, il peut être consommé dans les régimes hypocaloriques. Le Jambon **Consortio Serrano** garantit un produit traditionnellement naturel et il est riche en:

- **Protéines** qui apportent tous les aminoacides essentiels que le corps ne peut pas synthétiser.
- **Acides gras**, en particulier l'acide oléique, **qui aide à améliorer le taux de cholestérol mauvais, LDL.**
- Source naturelle de **Sodium.**
- **Vitamines du groupe B** (B1, B3 et B6) essentielles pour le bon fonctionnement de notre métabolisme **qui aident à la prévention des maladies cardiovasculaires.**
- **Minéraux:** calcium, phosphore, zinc et fer.

Demandez dans votre magasin habituel le Jambon **Consortio Serrano**. Vous le trouverez dans les **points de vente habituels et dans les magasins gourmet.**



Le saviez-vous ?

Le jambon est un produit ancré dans la tradition et dans l'histoire de l'Espagne et peut être considéré comme un élément essentiel de sa culture.

Pour les celtes, le porc était un véritable culte et ils en avaient fait un pilier de leur alimentation.

Dès le II^{ème} siècle avant J.C., pendant l'Empire Romain, on trouve les premiers écrits sur la salaison et la conservation de la viande de porc.

Puis, au fil des siècles, le Jambon Serrano, produit riche en protéines, minéraux et vitamines, est devenu l'un des aliments clé de la diète méditerranéenne.

L'art de saler et d'affiner les Jambons est un héritage gastronomique qui a survécu au fil des siècles et qui se maintient dans l'élaboration du Jambon **Consorcio Serrano**.

du Jambon Serrano espagnol !





Brochette de fruits

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 MANDARINE

4 GRAINS DE RAISIN

1 ANANAS

100 GRAMMES DE **CONSORCIO SERRANO** EN TRANCHES FINES

PRÉPARATION

Laver et couper les fruits.

Monter la brochette en alternant les morceaux de fruits et en la couronnant d'une fine tranche de **Consortio Serrano**.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut utiliser d'autres fruits comme la mangue, le kiwi, l'orange, etc.

On peut servir cette brochette comme amuse-bouche ou accompagnée d'une salade de mâche avec une vinaigrette à l'huile d'olive vierge et jus d'orange !

TEMPS: 5 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



Crème de potiron

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 GRAMMES DE POTIRON

500 ML DE CRÈME FRAÎCHE

200 GRAMMES DE TRANCHES DE **CONSORCIO SERRANO**

100 GRAMMES DE FROMAGE MANCHEGO

SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

Nettoyer, peler et faire cuire le potiron. Une fois cuit, dans la même casserole ajouter la crème, le sel et le poivre. Passer au mixer.

Faire dorer les tranches de **Conсорcio Serrano** au four sur un papier cuisson jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Décorer la crème avec un croustillant et accompagner le tout de copeaux de fromage manchego.

SUGGESTIONS DU CHEF

Le **Conсорcio Serrano** peut aussi être servi en dés pour que chaque convive se serve à son goût.

TEMPS: 20 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



Champignons farcis

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 GROS CHAMPIGNONS DE PARIS

2 PETITS OIGNONS

2 GROSSES TRANCHES DE **CONSORCIO SERRANO**

HUILE D'OLIVE VIERGE, SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

Couper les pieds, nettoyer les champignons et réserver.

Dans une poêle, faire dorer avec un peu d'huile d'olive les petits oignons et les pieds de champignons, préalablement coupés. Une fois dorés, ajouter des dés de **Conсорcio Serrano** et les faire revenir.

À part, dans un plat à four farcir les têtes de champignons avec le mélange précédent, saler et poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. Mettre au four 10 mn à 170 C°.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut utiliser d'autres légumes comme poivron vert ou rouge, courgettes, asperges.

TEMPS: 20 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



La «tapa» Consorcio

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE

4 POIVRONS ROUGES DE «PIQUILLO» • 1 COURGETTE

4 TRANCHES DE **CONSORCIO SERRANO**

HUILE D'OLIVE ET SEL

PRÉPARATION

Mixer les poivrons du «piquillo» avec un peu d'huile et de sel. Nettoyer et couper la courgette en tranches, faire dorer sur le grill.

Monter le plat : étaler la crème de poivron de «piquillo» sur le pain, placer les courgettes et une tranche de **Consorcio Serrano**.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut agrémenter la «tapa» avec un assaisonnement d'huile d'olive et olives noires hachées.

D'autres crèmes : caviar d'aubergine, crème d'artichaut, tapenade, tomate, etc.

TEMPS: 5 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



Œufs brouillés à l'espagnole

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 ŒUFS

200 ML DE CRÈME FRAÎCHE

250 GRAMMES D'ASPERGES VERTES

200 GRAMMES DE **CONSORCIO SERRANO** EN TRANCHES

PRÉPARATION

Nettoyer et couper les asperges en tronçons, les mettre dans une poêle avec un peu d'huile, saler et laisser dorer.

À part, battre les œufs avec la crème, saler et poivrer, les ajouter dans la poêle avec les asperges déjà dorées et remuer jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

Servir chaud avec des tranches de **Consorcio Serrano**.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut aussi faire dorer le **Consorcio Serrano** avec les asperges, en obtenant ainsi une saveur plus intense.

TEMPS: 15 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



Rouleaux Consortio Serrano

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 TRANCHES DE **CONSORCIO SERRANO**

CIBOULETTE

150 GRAMMES DE FROMAGE FRAIS TYPE PHILADELPHIA/ST. MORET

50 GRAMMES DE PIGNONS

PRÉPARATION

Hacher les pignons et les faire dorer dans la poêle.

Nettoyer et hacher la ciboulette.

Mélanger le tout avec le fromage frais.

Étaler le mélange sur les tranches et enrouler.

SUGGESTIONS DU CHEF

Pour obtenir une saveur plus intense on peut faire dorer au four 2 mn.

TEMPS: 15 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



Salmorejo Espagnol

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 GRAMMES DE MIE DE PAIN DE LA VEILLE

½ KILO DE TOMATES ROUGES • 1 ŒUF DE CAILLE

¼ DE GOUSSE D'AIL • 1 VERRE D'EAU FROIDE

1 PETITE CUILLERÉE DE VINAIGRE DE JEREZ • HUILE D'OLIVE

250 GRAMMES DE **CONSORCIO SERRANO**

PRÉPARATION

Dans un saladier, mettre la mie de pain arrosée d'un filet de vinaigre de Jerez, ajouter un quart de gousse d'ail haché et la tomate pelée, coupée en morceaux et salée.

Mélanger le tout et le recouvrir d'huile d'olive. Passer au mixer.

Monter le plat avec le **Consortio Serrano** coupé en julienne et l'œuf de caille préalablement cuit.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut accompagner d'une crème de jambon, faite avec un bouillon de **Consortio Serrano** et des pois chiches mixés.

TEMPS: 20 MN

DIFFICULTÉ: FACILE



Tournedos de lotte

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 MÉDAILLONS DE LOTTE

8 ARTICHAUTS

300 GRAMMES DE TRANCHES FINES DE
CONSORCIO SERRANO

HUILE D'OLIVE, SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

Dorer les médaillons de lotte dans une poêle.

Ensuite, les enrouler dans des tranches fines de **Conсорcio Serrano**.

Mettre au four 20 mn à 180 C°.

A part, peler les artichauts et les couper en fines lamelles. Les faire dorer avec de l'huile d'olive et servir comme garniture.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut accompagner avec une sauce au soja pour donner une touche exotique.

TEMPS: 25 MN

DIFFICULTÉ: MOYEN



Tortilla à l'espagnole

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

HUILE D'OLIVE

10 ŒUFS • 1/2 KILO DE POMMES DE TERRE

250 GRAMMES DE **CONSORCIO SERRANO** EN TRANCHES

PRÉPARATION

Nettoyer, peler et couper les pommes de terre en dés et les faire frire dans l'huile bien chaude. À part, saler et battre les œufs.

Y ajouter les pommes de terre frites préalablement égouttées, bien mélanger. Mettre le mélange dans une poêle avec un peu d'huile.

Quand elle est prise, retourner l'omelette pour qu'elle soit dorée des deux côtés.

Recouvrir l'omelette encore chaude avec des tranches de **Consorcio Serrano** pour que leurs saveurs s'associent.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut couper le jambon en dés et l'ajouter au mélange d'œufs et de pommes de terre.

TEMPS: 20 MN

DIFFICULTÉ: MOYEN



Coquilles Saint-Jacques au Consorcio Serrano

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 COQUILLES SAINT-JACQUES FRAÎCHES

2 PETITS OIGNONS • 2 POIREAUX

1 GROSSE TRANCHE DE **CONSORCIO SERRANO**

PRÉPARATION

Couper en dés la tranche de **Consorcio Serrano**.

Nettoyer et couper les poireaux et les petits oignons en julienne. Saler et poivrer et faire dorer dans une poêle.

Retirer et ensuite faire dorer les coquilles Saint-Jacques dans celle-ci. Monter le plat dans la coquille. De cette façon on obtient une fusion totale des saveurs.

SUGGESTIONS DU CHEF

On peut accompagner avec du caviar et même avec une sauce au miel.

TEMPS: 20 MN

DIFFICULTÉ: FACILE





Consorcio **Serrano**

FOODS
from SPAIN