



Chef Thierry Bullet  
**Frittella di mela, Vallée d'Aoste  
Jambon de Bosses Dop e panna al fumé**

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

**INGREDIENTI**

150 G VALLÉE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES DOP  
2 MELE DELLA VALLE D'AOSTA  
100 G PANNA AFFUMICATA  
OLIO SEMI DI GIRASOLE  
PER FRIGGERE

**PER LA PASTELLA MELA:**

50 G FARINA 00  
50 G FARINA SEGALE  
2 UOVA  
30 G ZUCCHERO  
30 G GRAPPA  
TIMO LIMONE

**PROCEDIMENTO**

Affumicare la panna, inserirla in un sifone con 2 capsule e lasciar riposare almeno 24h.  
Preparare la pastella e farla riposare 2 h in frigorifero.  
Sbucciare le mele, tagliarle a fette spesse 1,5/2 cm e successivamente rimuovere il torsolo.  
Passare le fette di mela nella pastella e friggerle a 170 gradi fino a doratura.  
Scolare le mele in pastella dall'olio con della carta assorbente e lasciarle riposare alcuni minuti.  
Infine tagliare molto sottile il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP, adagiarlo sulla frittella e completare con la sifonata di panna affumicata.  
Guarnire con erbe spontanee e degustare.



Chef Thierry Bullet  
**Nachos della Coumba**

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

**INGREDIENTI**

**PER IL NACHOS DI POLENTA:**

50 G FARINA DI POLENTA  
200 G ACQUA  
SALE Q.B

**PER IL BURRO NOCCIOLA:**

200 G BURRO  
FLEUR DE SEL Q.B  
PEPE Q.B

**PER LE CILIEGIE FERMENTATE:**

1 SCOBY  
3/4 BUSTINE THE NERO  
1 LT ACQUA  
500 G CILIEGIE  
3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

**PROCEDIMENTO**

**PER IL NACHOS DI POLENTA:**

Portate ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e con l'aiuto di una frusta unire la farina di polenta. Far cucinare per 1 ora circa.  
Terminata la cottura stendere la polenta fino ad ottenere una cialda di circa 1 mm di spessore e far seccare in forno a 160 gradi.

**PER IL BURRO NOCCIOLA:**

Fondere il burro in una casseruola a fuoco lento. Con l'aiuto di un cucchiaino schiumare

costantemente il burro in modo da eliminare le impurità.

Togliere dal fuoco quando otterrete un liquido di color paglierino e con una leggera nota di nocciola. Filtrare in una boule e utilizzando un frustino elettrico montare il burro fino ad ottenere un crema soffice e spumoso. Unire per ultimo il fleur de sel e il pepe.

**PER LE CILIEGIE FERMENTATE:**

In una brocca fare del thè nero, aggiungere lo zucchero e far raffreddare. Prendere le ciliege non troppo mature e con una forbice tagliare parte del picciolo senza però rimuoverlo del tutto, metterle in un barattolo di vetro e coprirle con il thè nero a temperatura ambiente, unire lo scoby e lasciar fermentare per 2 giorni a temperatura ambiente tappando il barattolo con una pezza.

**MONTAGGIO**

Stendere sul nachos di polenta 1/2 fette di prosciutto crudo di bosses, qualche fiocco di burro nocciola e la ciliegia denocciolata. A piacere aggiungere delle erbe aromatiche per dare una nota erbacea e fresca.