

Rillettes de jambon



Ingrédients pour 8 à 10 personnes environ

- 1 échalote
- 250 g de talon de jambon blanc ou en tranches
- 30 g de cornichon ou câpres
- 4 pétales de tomates confites
- 100 g de fromage frais type Philadelphia
- Piment d'Espelette et poivre

Retrouvez la recette sur le Club de Guy Demarle version I-cookin ici : <https://club.guydemarle.com/recette-cookin/rillettes-de-jambon>

Épluchez l'échalote et ciselez-la finement à l'aide d'un hachoir ou dans le bol de votre robot. Rajoutez les autres ingrédients mixez le tout jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais jusqu'à dégustation et servez avec des légumes crus coupés en bâtonnets ou des tranches de pain grillées.

Idée: mélangez 2 types de jambon blanc et cru.

Le Flo des saveurs Février 2017