

Verrines fraîcheur gourmandes aux rillettes de jambon

INGRÉDIENTS



Rillettes de jambon :

6 tranches de jambon « Mon Jambon Supérieur » Madrange
100 g de fromage frais à tartiner
1/4 d'échalote
1 c. à café de moutarde douce
1 c. à café de ciboulette fraîche ciselée
3 tours de moulin de poivre sauvage
1 pincée de piment d'Espelette

Verrines fraîcheur :

16 tomates cerise
10 g de mesclun
10 ml de sauce soja
1 pain ficelle
20 ml d'huile d'olive
1 gousse d'ail

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 10 min	 6 min	 X 4

LE PRODUIT PHARE



Étape 1 Préparation des rillettes de jambon :

Verser tous les ingrédients dans le bol d'un robot mixeur.
Mixer une première fois à vitesse rapide, puis racler les bords et mixer de nouveau.

Étape 2 Préparation des verrines fraîcheur :

Préchauffer le four à 180°C. Couper les tomates cerise en quatre, mélanger avec la sauce soja.
Couper des tranches de ficelle de pain, disposer sur une plaque à pâtisserie, badigeonner le pain d'huile d'olive, puis frotter avec une gousse d'ail.
Colorer au four pendant 6 minutes.

Étape 3 Dressage :

Déposer au fond des verrines les tomates, puis quelques feuilles de mesclun. Réaliser des boules de rillettes de jambon à l'aide d'un petit boulier à glace et les déposer sur le dessus, puis ajouter une tranche de pain grillé. Saupoudrer de ciboulette ciselée pour décorer.

Déguster bien frais entre amis lors de l'apéritif !