Tartinade au jambon (recette Thermomix)

Une délicieuse mise en bouche ou une préparation gourmande à servir en tartine pour un apéro réussi. Et rien de plus simple à préparer que cette Tartinade au jambon, surtout si vous êtes équipée d'un robot de cuisine comme le Thermomix!

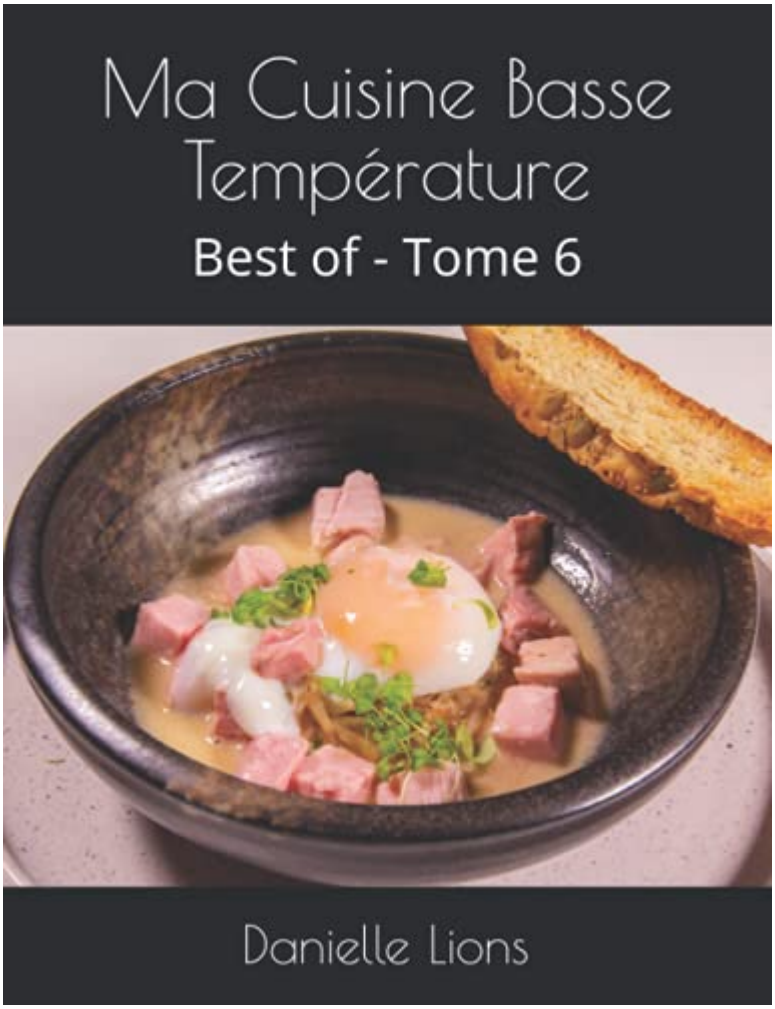
Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!

Tartinade au jambon

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de

cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Ingrédients pour un pot de 450 ml

- 250 g d’un excellent jambon blanc: pour avoir une tartinade de qualité utilisez un bon jambon à l’os acheté chez votre boucher et non pré-tranché en grande surface
- 120 g de beurre pommade
- 3 g de poivre blanc
- 4 tranches fines de jambon cru

- cornichon (quantité souhaitée): j’en ai mis 4
- des belles tranches de pain grillées. Pour une recette de pain facile fait maison cliquez ici.

Préparation

- Placez les tranches de jambon cru sur une surface anti adhésive et placez-les au four à 180° pendant environ 15 à 20 minutes. Tournez les tranches à mi cuisson. Refroidies elles doivent être croustillantes: si ce n’est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Réservez.

Tartinade au jambon

- Coupez les cornichons en une très fine brunoise. Réservez.

Tartinade au jambon

- Mixez le jambon et le beurre. Si vous possédez un

Thermomix placez le jambon dans le bol et mixez 30 secondes/ vit 6. Puis ajoutez le beurre pommade et renouvelez l’opération: mixez 30 secondes/ vit 6.

- Ajoutez le jambon cru séché et émietté et la brunoise de cornichon. Mélangez avec une spatule et versez la préparation dans des petits bols de présentation. Lissez bien le dessus et mettez au frais.
- Servez avec des belles tranches de pains grillées.

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!