

Rillettes aux deux jambons

Bonjour à toutes et tous

Début juillet, avec la chaleur et le beau temps, pour amuser les petits gourmands, nos soirées furent souvent des *apéro-pic-nic à la maison*. A l'ombre des arbres du jardin, nous partons changer nos habitudes et dîner en plein air. Pour ces occasions, souvent décidées au dernier moment, pas le temps de cuisiner longtemps : du pain, des crudités, du fromages, de la charcuterie pour les carnivores, des salades vite préparées, des tartinades minutes.. et la bonne humeur de semi-vacances.

Juste avant un de ces apéro-pic-nic je me suis souvenue d'une recette repérée il y a longtemps dans « cuisine actuelle » (mai 2016) : des **rillettes de jambon** au [jambon](#) et jambon cru. Retrouvant la recette, vérifiant qu'il n'y avait que des ingrédients basiques, je m'empressais de la réaliser.

Proposée dans le quart d'heure qui suivit, on succès fut immense.. Les petits s'en tartinèrent généreusement sur du pain, mon mari lui trouvait un goût de « reviens-y ».. et même la semi végétarienne que je suis ne se privait pas. Doux et fondant, pep'sé par le jambon cru.. Vraiment excellent (pour 3 minutes d'effort)

Itérée déjà plusieurs fois, il était temps que je vous partage ces rillettes jambon et jambon cru. J'espère que l'idée vous plaira.



Rillettes jambon et jambon cru

Recette : Rillettes jambon et jambon cru

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 1 pot / 4 à 6 personnes :

- 150 g de fromage frais (type st môret)
- 3 tranches de jambon blanc (120 gr)
- 4 tranches de jambon cru (80 gr)
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à café d'aneth
- 1 généreuse cuillère à café de moutarde (= un peu plus que rase)
- Poivre

Réalisation

- Dans le bol du mixer, déposez le fromage et les deux jambons coupés en gros morceaux. Mixez le tout finement.
- Ajoutez la moutarde, les herbes, du poivre, éventuellement une cuillère à soupe de lait si votre mixer ne parviens plus à tourner) et re-mixez un coup pour mélanger.
- Déposez les rillettes dans un pot ou un bol, puis réservez au frais jusqu'au service. Vous pourrez décorer de quelques brins de ciboulette.

Servez ces rillettes jambon et jambon cru plutôt fraîches.

Astuces :

- Ne salez pas ces rillettes jambon & jambon cru, le sel étant déjà apporté par les jambons.
- Pour une rillettes jambon plus légère, essayez de trouver du fromage frais allégé (il existe par exemple du St môret allégé)

- Vous pouvez remplacer les herbes par du persil, qui apportera une bonne touche de saveur.
-