

CORNETS DE JAMBON GARNIS À LA MACÉDOINE

Juillet 2005 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de mayonnaise
- ★ 4 tranches de jambon blanc
- ★ 1 boîte (1/4) de maïs doux en grains
- ★ 1 boîte (1/2) de macédoine de légumes
- ★ 8 œufs de caille
- ★ 8 tomates cerises
- ★ 1 citron jaune non traité (bio)
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 4 brins de persil

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, Saladier

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 7,80 € (soit 1,95 € par personne)



Recette :

Brosser le citron sous l'eau courante, canneler la peau. Ouvrir la boîte de macédoine et égoutter les légumes, faire de même avec la boîte de maïs. Découper les tranches de jambon. Porter à ébullition une casserole d'eau, y placer les œufs de caille 5 minutes, les rafraîchir et les écaler.

Mélanger la macédoine et les grains de maïs dans un saladier avec la mayonnaise; façonner les tranches de jambon en cône et les garnir de ce mélange. Tapisser un plat de service avec des feuilles de salade, y déposer les cornets de jambon (éventuellement les maintenir avec un pique-olive). Décorer avec les tomates cerises, les œufs de caille, le persil et des rondelles de citron. Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

Boisson :

Un Côte du Rhône rosé servi très frais. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.