



PÂTE À TARTINER JAMBON/BEURRE

Pour 6 personnes :

400g beurre 1/2 sel pommade - 200g beurre doux pommade - 600g jambon blanc -

Couper le jambon en mini cubes. Le mettre dans le robot muni du couteau. Hacher finement. Ajouter les beurres. Mixer à nouveau jusqu'à la formation d'une crème. Transvaser dans une terrine. Entreposer au réfrigérateur. Sortir 10 minutes avant usage.

Et n'oubliez pas les cornichons.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr