

Cornets de jambon

Préparation : 30 minutes, cuisson : 15 minutes.

Pour 4 personnes.

4 tranches de concombre, 1 oignon au vinaigre, 1 céleri vert, 1 poireau, 2 carottes, 1 laitue, 1 tomate, 50 g de cressonnette, sel, poivre, persil, mayonnaise au citron, 1 citron, 1 paquet de gelée de viande au naturel, 1/2 chou-fleur, 1 tasse de 250 g de riz « long grain » américain.

Cuire le riz dans 2 fois son volume d'eau froide avec sel et poivre. Le retirer de la casserole et le mettre à refroidir.

Nettoyer les légumes. Retirer les fils des nervures du céleri. Couper le céleri, le poireau et les carottes en fine julienne. Détacher les bouquets du chou-fleur. Cuire tous ces légumes à feu doux et sans couvrir 15 minutes dans une petite casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter.

Conserver quelques légumes pour la garniture. Ajouter les autres au riz tiède. Mélanger et laisser refroidir.

Mélanger le riz froid, la mayonnaise, le jus d'1/2 citron et la cressonnette. Vérifier l'assaisonnement. Poser le jambon à plat sur la planche. Placer le riz au centre de chaque tranche légèrement en oblique. Rabattre un côté de la tranche sur le riz.

Badigeonner ce côté de la gelée préparée selon le paquet puis coller à la gelée le second côté sur le premier pour former le cornet. Placer sur le plat tapissé de laitue et décorer de la tomate, de l'oignon, du concombre, des légumes conservés à cet effet et du persil. Accompagner de mayonnaise.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.