

Recette de Spaghettis d'asperges avec sauce au jambon

Proposée par Ineke Letzer, bénévole tables d'hôtes « Aux oiseaux » à Gland

Plat/Entrée – 4 personnes

Ingrédients

800g d'asperges blanches
8 tranches de jambon cru
150 à 200g de jambon de derrière
250ml de crème
1l de lait
100g de fromage râpé

Préparation

Faire griller les tranches de jambon cru sans matière grasse, bien croustillants.
Laisser dégorger sur du papier ménage.

Nettoyer les asperges, les casser puis les éplucher avec un économe. Ensuite avec l'économe faire des spaghettis.

Mettre la crème dans casserole, saler et poivrer et ajouter les tranches de jambon de derrière faire cuire à feu doux pendant 10 minutes. Avec un mixer faire une purée crémeuse.

Faire cuire le lait. Saler, poivrer ajouter les « spaghettis » et faire cuire 5/7 minutes.
Sortir les « spaghetti » et poser sur les assiettes, puis poser les tranches de jambon grillées par-dessus et saupoudrer avec le fromage râpé.

La sauce au jambon est servie à part.

Bon appétit

Recette de Tartelettes au jambon

Proposée par Béatrice Paltani, bénévole Grande tablée « la Table de Béatrice et Yolande » à Nyon

Ingrédients pour 4 personnes,

1 rouleau de pâte feuilletée
10 cl de crème épaisse entière
5 cl de fromage blanc
4 larges tranches d'emmental d'1/2 cm d'épaisseur
2 grandes tranches de jambon blanc bio
1 c. à café de moutarde
1 petit bouquet de ciboulette fraîche
1 pincée de noix de muscade
sel et poivre
La dorure : 1 jaune d'oeuf battu + 1 goutte de lait.

Préparation 15 min, cuisson 25 min

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Coupez l'emmental et le jambon en petits cubes. Hachez la ciboulette.
3. Dans un grand bol, mélangez la crème, le fromage blanc, la moutarde, le jambon, le fromage, la ciboulette, la muscade, salez et poivrez généreusement.
4. Découpez 4 carrés de pâte feuilletée de 10-12 cm de côté. Piquez-les avec une fourchette. Déposez-les sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
5. Au centre de chaque carré de pâte, déposez 2 c. à soupe environ du mélange crème-jambon-fromage. Rabattez les 4 coins de pâte sur la garniture.
6. Badigeonnez de dorure au pinceau, avant d'enfourner 20 - 25 min environ. Les tartelettes sont prêtes lorsque la pâte est bien dorée !

Variante : remplacez le jambon et le fromage par 2 oignons doux finement ciselés et 250 g environ de lardons fumés. Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avant de les incorporer au mélange de crème.

Recette de Tarte à la tomate

proposée par Mehregan Joseph, coordinatrice des Tables conviviales

Ingrédients

1 pâte brisée ronde
4 grandes tranches de jambon
6-7 tomates San Marzano
Gruyère râpé
Herbes de Provence
Poivre



Préparation

Préchauffer le four à 200 °C. Etaler la pâte dans une plaque ronde sur un papier sulfurisé. Saupoudrer le fond de la tarte avec un peu de gruyère râpé. Placer les tranches de jambon de manière à recouvrir tout le fond de la tarte. Couper les tomates en tranches et garnir la tarte. Saupoudrer généreusement d'herbes de Provence. Ajouter un peu de gruyère râpé et un peu de poivre. Enfourner (en bas) pour environ 35 min (dépend du four).

Choisir les tomates San Marzano car elles ont moins d'eau que d'autres variétés. Ne pas piquer le fond de cette tarte et ne pas mettre de sel.

Bon app !