

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Jambon/purée révisité



Imprimer
Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients 4

- 4 pommes de terre
- 1 poignée de pignons
- 3 c. à s. d'huile d'olive & un trait
- 2 c. à s. de graines mixées (lin, tournesol, courge, chia)
- 5 c. à s. d'eau fraîche
- 1 grosse pincée de sel

1. Tout d'abord remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau, allumez le feu, fermez le couvercle.
2. Découpez les pommes de terre en petits cubes.
3. Placez-les ensuite sur le panier du vitaliseur. Et mettez le panier sur le vitaliseur, refermez avec le couvercle et laissez cuire environ 15 minutes.
4. Pendant ce temps-là, mixez une grosse poignée de graines de lin, de tournesol, de chia et de courge au robot et mettez cette poudre dans un pot en verre (elle se conservera environ 1 mois).
5. Une fois les pommes de terre cuites sortez-les du panier et mettez-les dans le robot avec le reste des ingrédients. Mixez.
6. Sortez la tranche de jambon étalez-y de la purée, faites un rouleau à l'aide d'un film étirable puis placez au réfrigérateur environ 1 heure.
7. Pendant ce temps-là vous pouvez concasser quelques noix.
8. Sortez le rouleau de jambon/purée, ôtez le film étirable et coupez des petits makis à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
9. Faites chauffer une poêle à feu vif, versez un trait d'huile d'olive et déposez-y les makis. Tournez-les au bout d'une à deux minutes, faites-les dorer et sortez-les.
10. Disposez-les dans une assiette avec quelques noix que vous avez concassées. Dégustez avec un bon verre de vin rouge naturel pour l'apéritif ou avec une mâche bien assaisonnée pour le dîner.

Petits makis de jambon/purée onctueuse, touche de croquant.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram