

Tartare Aux 3 JAMBONS



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
Pas de cuisson

Les Ingrédients

- 2 Tranches épaisses de Jambon de Vendée IGP
- 2 Tranches épaisses de Jambon Cœur de Braise
- 2 Tranches épaisses de Jambon Fumé-grill
- 1 Bocal de tomates confites (à l'huile)
- 4 petits oignons blancs
- 1 bouquet de ciboulette
- 12 Petits cornichons
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

La Préparation

- I. Tailler les tranches de jambon en tout petits dés
- II. Epluchez et hachez les oignons
- III. Coupez les cornichons en petites rondelles
- IV. Coupez les tomates en petits dés. Ciselez la ciboulette
- V. Ajoutez l'huile d'olive et la moutarde. Mélangez.
- VI. Moulez et placez au frais au moins 20 minutes.

Servir avec une salade au vinaigre de noix.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

