

Jambon macédoine de légumes



Préparation



Finition

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 0 min



4 tranches de jambon



5 càs de macédoine



(2 jaunes d'œuf)



½ verre huile d'olive



Poivre 5 tours



1 pincée de sel



1 càc vinaigre échalote



1 pincée d'herbes

Préparation

1. Ouvrir un pot de mayonnaise... (sans commentaire !) ou bien...
2. Préparez votre mayonnaise dans un robot :
 1. 1 jaune d'œuf.
 2. 1 càs de moutarde.
 3. Laisser tourner 3 min pour que tout soit à la même température (Très important !)
 4. Faire tourner le batteur à fond.
 5. Verser très lentement l'huile d'olive et constater que la mayonnaise prend.
 6. Arrêter l'huile quand vous constatez que la quantité de mayonnaise est suffisante.
3. Option : Ce plat étant très basic, vous pouvez utiliser de la mayonnaise industrielle !
4. Rincer les 5 càs de macédoine, égoutter.
5. Dans un récipient, mélanger la macédoine avec 1 càc de vinaigre à l'échalote.
6. Rajouter la mayonnaise à votre convenance, une pincée sel et 5 tours de poivre du moulin.
7. Prendre une tranche de jambon, étaler 1 càs du mélange à 2cm d'un bord.
8. Rouler la tranche de jambon pour la refermer. Poser sur une assiette de service.
9. Faire de même avec les autres tranches de jambon.
10. Eventuellement servir dans l'assiette, saupoudrée de persil.

* * * 26 avril 2020 * * *