

Purée de Roquette et Jambon Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|--------------|
| - JAMBON SERRANO | 3-4 tranches |
| - POMME(S) DE TERRE | 500g |
| - BEURRE | un peu |
| - ROQUETTE (SALADE) | 30g |
| - LAIT | un peu |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, faites griller à sec le jambon ciselé en petites lanières. Lorsqu'il est bien grillé, ciselez-le de nouveau afin d'obtenir de petits morceaux. Réservez.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis passez-les au presse-purée.
- Ajoutez un peu de lait, le beurre et la roquette ciselée.
- Ecrasez encore un peu, assaisonnez de muscade, sel et poivre puis incorporez les morceaux de jambon grillé. Homogénéisez.
- Servez sans attendre.



Remarque:

A partir de DI-178