Rillettes aux deux jambons

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 150 g de fromage frais de type St Môret
- 120 g de jambon blanc (3 tranches)
- 80 g de jambon cru (4 tranches)
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à café d'aneth
- 1 généreuse cuillère à café de moutarde
- Poivre

Préparation :

Dans le bol du mixer, déposez le fromage et les deux jambons coupés en gros morceaux. Mixez le tout finement.

Ajoutez la moutarde, les herbes, du poivre, éventuellement une cuillère à soupe de lait si votre mixer ne parvient plus à tourner et re-mixez un coup pour mélanger.

Déposez les rillettes dans un pot ou un bol, puis réservez au frais jusqu'au service. Vous pourrez décorer de quelques brins de ciboulette.

http://philomavie.blogspot.com