

Assiette Fraicheur



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 tranches de jambon blanc découenné - 500 g de macédoine de légumes - un peu de salade
- 4 tomates - 4 œufs - 1 jaune d'œuf - 1 cuill à café de moutarde - 25 cl d'huile - 1 cuill à café
de vinaigre - sel, poivre - un peu de Curry

Préparation

Cette assiette est composée de

Roulés au jambon macédoine - panier de tomate macédoine - œufs mimosa

Mayonnaise

Dans un bol mélanger le jaune d'œuf et la moutarde au fouet, ajouter petit à petit l'huile
tout en fouettant, puis le vinaigre, saler, poivrer et jouter un peu de curry

Égouttez la macédoine de légumes et disposez-la dans un grand récipient. Ajoutez la
mayonnaise et le persil ciselé. Salez et poivrez généreusement. Mélangez bien le tout.

Roulés de jambon

Disposez une tranche de jambon blanc dans une assiette. Déposez un peu de macédoine sur
l'un des côtés de la tranche. Roulez délicatement afin de bien enfermer la macédoine

Panier de tomate

Découper les tomates de façon à réaliser un panier, vider le cour des tomates et les garnir de
macédoine

Œufs mimosas

Faire cuire les œufs, les écaler, les couper dans le sens de la longueur, séparer les blancs des jaunes.

Dans une assiette creuse, émietter les jaunes à la fourchette, mélanger la moitié de ces jaunes émiettés avec la mayonnaise et réserver le reste.

Remplir les demi-blancs de cette préparation, puis saupoudrer chaque demi-œuf du reste de jaunes émiettés (ce qui fait le mimosa !!).

Servir frais.