

## Rillettes jambon-moutarde

Pour un bol:

- 2 tranches de jambon blanc (assez épaisses pour moi, sans gras ni couenne)
- 5 portions de Vache qui Rit
- 1 cs d'estragon frais ciselé (séché pour moi)
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cc de moutarde forte
- sel, poivre



Placer le jambon en morceaux dans le bol du thermomix (ou de n'importe quel robot). Ajouter le fromage et l'estragon, puis mixer finement. Ajouter la moutarde et mélanger. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Verser dans un bol et réserver au réfrigérateur avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>