

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



10 MIN



4 P.



CRÉMANT

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# TARTINES APÉRITIVES AUX RILLETTES DE JAMBON ET CHÈVRE FRAIS

## Ingrédients

- 2 tranches de jambon blanc fumé
- 1 petit oignon rouge ou jaune
- 2 gousses d'ail
- 80g de chèvre frais
- 1 cc d'épices alsaciennes
- Poivre
- Herbes finement ciselées
- Pétales de tomates séchées et finement émincées
- 1 baguette coupée en rondelles et toastée

## Progression

- Mixer ensemble le jambon, l'oignon, l'ail, les épices.
- Ajouter le fromage frais, les herbes et les pétales de tomates séchées.
- Rectifier l'assaisonnement en poivre.
- Réserver au frais.
- Servir en mettant des rillettes de jambon sur le pain toasté.