

TOASTS AU MAQUEREAU ET JAMBON CRU

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

4 personnes:

8 tranches de pain de campagne

8 filets de maquereaux

1 CS de gelée de groseilles

8 tranches fines de jambon cru

8 cs d'huile d'olive

2 cs de vinaigre de Xérès

Sel, poivre

1. Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les filets de maquereau pendant 2 à 3 minutes; lorsqu'ils sont juste rosés à l'intérieur, éteignez le feu et pelez-les soigneusement. Mettez la gelée de groseilles dans la poêle, remuez et laissez en attente.

2. Faites griller les tranches de pain de campagne sous le grill du four. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette: émulsionner le reste d'huile d'olive avec le vinaigre de Xérès, salez, poivrez

3. Une fois les tranches de pain grillé à l'intérieur à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, sortez lait et tartiner l'ai de vinaigrette., recouvrir les deux filets de maquereaux et de tranche de jambon cru vegan puis remettez

lait pendant 2 minutes sous le grill à la ligne 4. Au moment de servir, présenter les toasts avec le reste de vinaigrette à part

Les conseils de Nina: Le Serrano, jambon cru d'Espagne, particulièrement indiqué pour cette recette. Cependant il est cher, Hainaut ne vaut le conseil Lyon que si vous disposez d'un budget supplémentaire.