

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Temps de préparation 15 minutes

Dans une casserole, préparez la gelée au madère en délayant 2 sachets dans 500ml d'eau. Portez lentement à ébullition sans cesser de remuer.

Dès les premiers bouillons retirez du feu et laissez refroidir. Lavez, équeutez et hachez finement le persil.

Versez une fine couche de gelée dans votre moule et placez-le 3 minutes au congélateur.

Mélangez la gelée restante, le persil haché et les dés de jambon ou d'épaule.

Versez la moitié de cette préparation dans le moule et congelez 15 minutes.

Ajoutez le restant de la préparation et placez 2 heures au réfrigérateur.

Au moment de démouler, placez le fond du moule dans l'eau chaude.

Source de la recette  
Maggi cuisine

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Attention au persil suivant goût de chacun.

Vous pouvez accompagner votre terrine d'une salade de pommes de terre, servie avec une sauce aux fines herbes (base mayonnaise avec oeuf dur haché finement, cornichons coupés en petits dés) ou tout simplement d'une salade verte.

Petite recette simple et rapide, très agréable à faire l'été.

Vous pouvez aussi réaliser cette recette dans des petits ramequins pour une présentation individuelle

### TERRINE DE JAMBON PERSILLEE



### Ingrédients

2 sachets de gelée au madère "Maggi"  
200 g de dés d'épaule ou de dés de jambon "Herta" ou autres  
1 bouquet de persil  
500 ml d'eau



Ajouter un commentaire

