

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 m
Cuisson 25 mn environ pour les ramequins
Cuisson 25 mn pour la sauce tomate

Préchauffez le four à 180°C (th.6).
Retirez la couenne du jambon et hachez les tranches grossièrement.
Dans un saladier, battez les oeufs en omelette.
Ajoutez le hachis de jambon, le comté râpé, le lait et le persil.
Salez peu et poivrez.
Beurrez quatre ramequins individuels, remplissez-les de la préparation et disposez-les dans un plat allant au four.
Versez de l' eau bouillante dans le fond du plat et glissez au four.
Faites cuire environ 25 min.

Pour la sauce tomate.
Versez 1 cuil. à soupe d'huile dans une sauteuse et faites revenir l'oignon émincé à feu moyen pendant 3 min avec le thym et le laurier.
Ajoutez alors les tomates concassées et la gousse d'ail écrasée.
Assaisonnez.
Couvrez la sauteuse à demi et prolongez la cuisson 20 min.
Retirez le thym et le laurier et mixez la préparation.
Démoulez les ramequins sur des assiettes et dégustez vos timbales nappées de sauce tomate.

Commentaires

J'ai utilisé mon blender pour la sauce tomates.
Ce n'est pas encore la bonne saison pour les tomates, sauce un peu orangée.
J'ai également enlevé la peau des tomates.
J'ai trouvé cette petite recette raffinée, pas cher, dans "Version Femina".
Réalisation Coco Jobart.

Ajouter un commentaire



TIMBALE LEONTINE AU HACHIS

DE JAMBON



Ingrédients

2 tranches
de jambon blanc
3 oeufs
80 g de comté râpé
15 cl de lait
2 cuil. à soupe
de persil plat haché
sel/poivre
15 g de beurre
pour les ramequins

Pour la sauce
tomate maison
4 tomates
1 oignon émincé
1 gousse d'ail écrasé
2 brins de thym
1 feuille de laurier
1 cuillerée à soupe
d'huile d'olive
sel/poivre



