

Rillettes de jambon au fromage blanc

4 fines tranches de jambon blanc
4 tranches de bacon
200 g de fromage blanc (ricotta, ou chèvre frais selon vos goûts)

Dans une poêle, sans matières grasses, faites saisir sans trop de coloration les tranches fines de bacon.

Hachez-les grossièrement au couteau et mélangez-les avec le fromage blanc et le jambon blanc finement haché.

Conservez les rillettes de jambon au frais au maximum trois jours. Il est possible de décliner cette recette avec du filet de poulet ou du saumon fumé.

