

Mousseline de jambon

Cette recette vient de mon enfance. Ma mère préparait souvent pour les repas de fêtes une couronne de mousseline de jambon. Très doux en bouche, c'est vraiment un GROS souvenir d'enfance. J'ai donc voulu retrouver un peu de cette recette au format buffet. Cependant, on a plus dans ma recette un esprit de panna cotta que de mousseline. Allez chercher de la crème fraîche et on est parti !

Pour 1 buffet : 8T de jambon blanc sans couenne – 4T de jambon de pays – 50cl de crème épaisse à 30% – 3 blancs d'oeufs tempérés – 3 feuilles de gélatine – Sel – Poivre

A l'aide d'un mixer, haché menu les 2 jambons et réservez-les à température.

Montez les blancs en neige bien serrés. Et montez la crème (attention de ne pas en faire du beurre). Salez et poivrez.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau bien froide.

Ensuite, dans un peu d'eau chaude (pas brûlante) faites-la fondre et ajoutez-la à la crème montée.

Mélangez le jambon haché avec la crème montée.

Mélangez délicatement les blancs en neige, la crème montée aux jambons. Vérifiez l'assaisonnement. Rectifiez au besoin.

Placez en verrines, en ramequins ou encore dans un grand moule couronne (attention pour le démoulage). Et laissez prendre au frais pendant au moins 4h.

A servir très frais en apéro, ou en entrée.

Enjoy :3