

MOUSSE DE JAMBON À LA PIMPRENELLE



Ingrédients pour 15 verrines

Ingrediént	Quantité
jambon braisé	500 gr
Pimprenelle	30 feuilles
fromage frais	170 gr
crème liquide	15 cl
concombre	1
citron	1 jus
Sel, poivre, paprika	

Préparation

1. Mousse de jambon: Oter les tiges de la pimprenelle et garder quelques jolies feuilles pour la décoration. Nettoyer les feuilles et bien les égoutter. Mixer la pimprenelle avec le fromage frais et le jambon. Afin d'obtenir un mélange mousseux, ajouter petit à petit la crème liquide / Assaisonner avec le paprika, le sel et le poivre. Répartir le mélange dans les verrines à mi-hauteur et laisser reposer 1 heure au frais
2. Tagliatelles de concombre: Laver et éplucher le concombre / Avec une mandoline, le découper en tagliatelles / Déposer les tagliatelles de concombre sur la mousse de jambon / Décorer avec les jeunes feuilles de pimprenelle, le paprika, ... / Servir avec une vinaigrette
3. Fonctionne aussi avec du filet de dinde ou du filet de poulet.