Mousse de jambon sur lit de pumpernickel et de concombre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 3 h 35 min
Temps actif: 35 min
Facile

Ingrédients

Pour 5 personnes

200 g	jambon cuit de porc suisse en tranches
1 1/2 feuille	gélatine
100 g	séré à la crème
1 1/2 cs	moutarde à l’ancienne
1 dl	crème
1 cs	vin blanc
	sel
	poivre noir du moulin
0.5	concombre
25	rondelles de pumpernickel
15 g	pousses d’oignons ou cresson
	grains de poivre rose

Valeurs nutritives

1 pièce contient env.:

62	kcal
3 g	de protéines
4 g	de glucides
3 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Conseil

Au lieu des rondelles, on pourra utiliser un pumpernickel de forme carrée. Le pain de mie convient aussi pour cette recette.

Préparation

1. Faire tremper la gélatine dans de l’eau froide.
2. Couper le jambon en dés, ajouter le séré et la moutarde, et réduire le tout en une purée aussi fine que possible dans un hachoir.
3. Battre la crème en chantilly.

4 Faire chauffer le vin blanc dans une petite casserole. Essorer la gélatine et la dissoudre dans le vin. Y mélanger 2-3 cuillerées à soupe de la préparation à base de jambon, puis incorporer le tout au mélange de jambon restant. Enfin, ajouter la crème, saler et poivrer. Couvrir la mousse et la mettre au frais au moins 3 heures.

5 Laver le concombre et le couper en rondelles.

6 Garnir chaque tranche de pumpernickel d'une rondelle de concombre. À l'aide de deux cuillères, former des petites quenelles de mousse et en déposer une sur chaque rondelle de concombre. Agrémenter le tout de pousses d'oignon ou de cresson et parsemer de grains de poivre rose écrasés.