



# Aspics de jambon aux herbes avec asperges vertes



La différence est là.

 Durée totale: 4 h 45 min

 Temps actif: 35 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

<b>400 g</b>	jambon cuit de porc suisse en un seul morceau
<b>8 feuilles</b>	gélatine
<b>5.5 dl</b>	bouillon de légumes
<b>0.5 dl</b>	vinaigre de pomme
<b>1</b>	oignon de printemps
<b>1 bouquet</b>	persil plat
<b>0.5 bouquet</b>	cerfeuil
	sel
	poivre noir du moulin
<b>1</b>	carotte
<b>100 g</b>	céleri branche
<b>3 cs</b>	huile de colza
<b>3 cs</b>	jus de citron
<b>1 cs</b>	moutarde
<b>1 pincée</b>	sucre
<b>1 bouquet</b>	ciboulette
<b>1 kg</b>	asperges vertes suisses
<b>4 morceau</b>	petits pains aux noix, d'env. 60 g chacun

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

<b>537</b>	kcal
<b>39 g</b>	de protéines
<b>36 g</b>	de glucides
<b>25 g</b>	de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

## Conseil

Au lieu de préparer un aspic dans un grand moule à terrine, on peut aussi verser la préparation dans des moules individuels.

## Préparation

- 1** Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Couper le jambon en petits dés.
- 2** Porter à ébullition le bouillon et le vinaigre. Dissoudre la gélatine dans le bouillon chaud. Laisser refroidir à température ambiante.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 3 Parer l'oignon de printemps et le hacher finement avec le vert. Hacher le persil et le cerfeuil. Mélanger tous ces ingrédients et les dés de jambon au bouillon, saler et poivrer.
- 4 Chemiser un moule d'une capacité de 1 l de film alimentaire. Verser l'aspic au jambon dans le moule et faire prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- 5 Laver et hacher très finement la carotte et le céleri branche. Faire revenir 2 minutes dans l'huile chaude. Verser dans un saladier et laisser refroidir. Assaisonner de jus de citron et de moutarde, saler, poivrer et sucrer. Ciseler finement la ciboulette et l'ajouter.
- 6 Laver les asperges, raccourcir les extrémités de 2 cm. Cuire dans de l'eau salée ou à la vapeur pendant environ 8 minutes. Disposer sur un plat et répartir la vinaigrette aux légumes par-dessus.
- 7 Démouler l'aspic et le couper en tranches. Dresser sur des assiettes avec les asperges. Servir les petits pains séparément.