Aspics de jambon aux herbes avec asperges vertes

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 4 h 45 min
Temps actif: 35 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

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

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

537	kcal
39 g	de protéines
36 g	de glucides
25 g	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.

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.