

Mousse de jambon Montecarlo



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la gelée :

1 sachet Ariaké de boeuf, ½ litre d'eau, 12g de gélatine

Pour la mousse :

200g de jambon blanc, ¼ de litre de gelée, 100g de crème, 50g de Madère 6g de gélatine, assaisonnement.

Pour la terrine :

6 tranches de jambon

Pour la garniture :

1 petit céleri rave, 1dl de gelée, sel, sucre, poivre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Pour la finition :

Champignons de Paris, radis, herbes et fleurs

La gelée :

Faire bouillir l'eau avec le sachet Ariake pendant 5mn.

Laisser infuser et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

La mousse :

Faire bouillir la crème et le Madère. Ajouter la gélatine.

Mixer ce mélange avec le ¼ de gelée et le jambon pour obtenir une mousse bien mousseuse et lisse.

La terrine :

Chemiser les parois d'un moule à savarin de tranches de jambon. Remplir avec la mousse de jambon. Laisser prendre au froid jusqu'à ce que la mousse prenne. Démouler et lustrer avec de la gelée.

La rémoulade :

Eplucher et couper le céleri en dés de 5mm. Les glacer à blanc avec un peu d'eau, de sel sucre et huile d'olive jusqu'à complète évaporation. Laisser refroidir et assaisonner avec un trait de vinaigre balsamique blanc, 1dl de gelée et un peu de poivre.

Remplir le centre de la terrine avec cette rémoulade.

Finition :

Décorer la terrine avec des quartiers de champignons de Paris, des tranches de radis, des herbes et des fleurs.