

Barquettes au jambon

Pour 6 personnes.

12 petites barquettes de pâte brisée.

200 g de jambon cuit ; 40 g de beurre, 30 g de farine, 1/4 l de lait, 2 feuilles de gélatine, 1 dl de crème (fraîche ou en boîte).

Garniture : 1 belle tranche de jambon fumé, 1 truffe (facultatif), 1 petite boîte de gelée de viande au porto ou au madère.

Préparer un roux blanc avec le beurre et la farine. Mouiller de lait et faire épaissir sur feu doux. Laisser refroidir légèrement cette béchamel et y ajouter la gélatine fondue dans un peu d'eau froide, le jambon pilé ou haché très finement, puis la crème fouettée.

Garnir les barquettes de cette préparation, poser au-dessus une rondelle de jambon cru découpée à l'emporte-pièce, une rondelle de truffe et napper de la gelée fondue et refroidie.

Servir frais avec des bouquets de persil. On peut remplacer le jambon cuit par du saumon au naturel et le jambon fumé par une crevette bouquet.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur
--