

## **Mousse froide au jambon**

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Difficulté :** Simple

### **Ingrédients :**

- 500 g de jambon cuit
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de sauce velouté
  - 10 g de beurre
  - 10 g de farine
  - 20 cl de bouillon de volaille
  - 1/2 citron
- 20 cl de gelée de madère
  - un cube de gelée de madère
  - 50 cl d'eau
- Sel/Poivre



### **Ustensiles:**

- 2 Petites casseroles
- 1 Robot-Mixeur
- 1 Fouet
- 1 Cuillère
- 1 Moule

### **Pour réaliser la sauce velouté :**

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Ajoutez la farine et mélangez au fouet. Laissez cuire à feu doux en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez ensuite bouillon puis mélangez au fouet jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez avec du sel, du poivre et le jus d'un demi citron. Retirez du feu et conservez au frais.

### **Pour réaliser la gelée de madère :**

Dans une casserole, plongez un cube de gelée de madère dans 50cl d'eau. Faites chauffer à feu moyen en remuant. A la première ébullition retirez du feu et mélangez. Laissez refroidir à température ambiante environ 15 minutes.

### **Pour réaliser la mousse de jambon :**

Mixez le jambon et ajoutez ensuite la sauce velouté. Battez la crème liquide en crème fouettée, puis ajoutez-la à la préparation. Mixez jusqu'à obtenir une consistance bien lisse. Dans le moule de votre choix, versez la gelée de madère puis la préparation au jambon et placez au réfrigérateur pendant deux heures. Démoulez juste avant de servir.

### **Astuce :**

Ajoutez de la ciboulette fraîche et servez sur du pain grillé.