

MOUSSE DE JAMBON D'ARDENE

POUR 4 PERSONNES



MOUSSE DE JAMBON

400 g de jambon sec / 200 g de jambon cuit / 1 l de crème / 6 dl de gelée (6 dl de fond de volaille + 36 g de gélatine).

Passez les jambons au moulin à viande ou au hachoir. Faites chauffer la gelée et versez-la sur le jambon, mélangez bien. Ajoutez la crème et les herbes. Laissez durcir au réfrigérateur.

TREMPETTE DE POIS CHICHES

Faites tremper 50 g de pois chiches dans l'eau pendant 24 h. Faites-les cuire ensuite dans un bouillon de volaille jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Mixez avec un peu de crème (40 %) et un peu de beurre noisette. Laissez refroidir au réfrigérateur.

CHIPS DE JAMBON

Prenez 4 tranches de Jambon d'Ardenne, posez-les sur du papier de beurre et faites-les sécher à 100 °C au four pendant 60 min.

CRUMBLE DE NOISETTES

180 °C. Laissez refroidir. Broyez ensuite jusqu'à la taille désirée. Servez le crumble comme garniture dans une assiette.

GEL DE BLOODY MARY

45 ml de vodka / 10 cl de jus de tomate / 1 cl de jus de citron / 6 gouttes de sauce Worcester / 4 gouttes de Tabasco / poivre et sel de céleri.

Faites bouillir le tout. Arrivé à 100 °C, ajoutez 7 g/l d'agar-agar. Laissez bouillir. Tamisez et refroidissez ensuite au réfrigérateur. Lorsque la pâte est froide, mixez très finement le gel et versez-le dans une poche à douille.