



Mousse de jambon

Saison	toute l'année	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	10 minutes	Menu	entrée/souper
Refroidir	4-6 heures		

250	g	QimiQ base crème, non réfrigéré
150	g	séré ou blanc battu
100	g	jambon, coupé finement
1	cs	huile de colza
1	cc	Raifort, frais, râpé
à		sel, poivre
volonté		
8	fines tranches	jambon à 15g

Pour la mousse de jambon : mixer tous les ingrédients à l'aide d'un blender.

Pour la coque au jambon : placer deux tranches de jambon dans une tasse à café ou dans un moule à muffins. Dresser la mousse au jambon dans les coques et laisser refroidir pendant 4 à 6 heures. Retirer délicatement la coque de jambon du moule et servir de suite.

Source: QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>

