





heure



personnes

Toast de mousse de jambon blanc

mousse

150 g jambon blanc
(les parures/talon)
100 g beurre pommade

béchamel :

125 g lait
30 g beurre
15 g farine

pain de mie
cranberries



La mousse de jambon blanc

🌀 Mixer dans le robot coupe les morceaux de jambon le plus fin possible.

🌀 Ajouter le beurre pommade en petits morceaux et hacher de nouveau. Mettre de coté.

🌀 Réaliser une béchamel avec le beurre, farine et lait de la manière suivante :

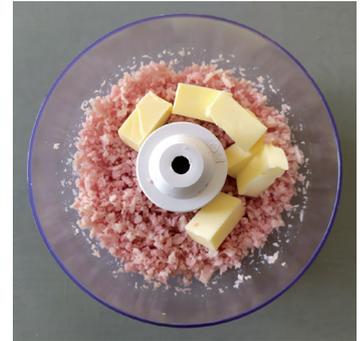
* Faire fondre le beurre, ajouter la farine en une seule fois et cuire le roux sur feu doux.

* Verser par dessus le lait froid (il faut un choc de température entre le roux et le lait), et cuire quelques minutes en remuant jusqu'à ébullition. Assaisonner de sel.

🌀 Verser la béchamel encore chaude sur le jambon haché du robot coupe.

🌀 Mixer de nouveau pour obtenir une pâte lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement.

🌀 Débarrasser dans une poche à douille, munie de la Multidouille



Toast de mousse de jambon blanc

🍷 A l'aide de la Multidouille
répartir sur des toasts de pain
de mie.

🍷 Servir les toasts à
l'apéritif, ou sur une salade en
accompagnement.

🍷 Il est possible d'aromatiser
cette mousse en ajoutant
un peu d'huile de truffe, ou
autre épice ; dans ce cas,
l'incorporer au même moment
que la béchamel.





Multidouilles
<http://chefinno.com/>



Multidouilles

Chef INNOV
Cook it yourself