

VERRINES DE MOUSSE DE JAMBON & PESTO DE TOMATES CONFITES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Mousse de jambon :

80 g de jambon blanc (2 tranches)
1 carré frais
10 cl de crème liquide
1 pincée d'ail semoule
du paprika et du poivre du moulin

Pesto de tomates:

6 à 8 demi tomates séchées à l'huile
1 poignée de pignons de pin
1 poignée de parmesan râpé
un peu d'huile des tomates séchées pour lier la préparation



Pour chacune des préparations, il faut mettre le tout dans un bol et mixer (j'utilise mon mixeur plongeant) afin d'obtenir une mousse assez fine pour le jambon et un pesto de tomate confite assez épais.

Dans chaque verrine, mettre au fond du pesto de tomates confites (1/5 à 1/4 environ de la hauteur de la verrine) puis mettre dessus la mousse de jambon. Réservez au frais.

**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily