

## Aspics oeufs, jambon et légumes



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 1 h

*En gastronomie, un aspic est un plat froid comprenant divers ingrédients (viande, volaille, poisson, œufs, légumes et fruits...) pris dans de la gelée. Bien rafraîchissants, ces petits aspics vont vous plaire... J'en suis sûre!*

### Ingrédients

- 6 oeufs
- 1 sachet de gelée au madère
- 2 tranches de jambon blanc
- 4 cornichons
- 2 carottes
- 1 tomate
- olives
- ciboulette
- sel
- poivre
- feuilles de salade
- 1 boîte de macédoine de légumes

### Préparation

- 1 Préparez votre gelée en vous conformant aux instructions du sachet. Pelez et lavez les carottes. Lavez les tomates et la ciboulette. Coupez les cornichons et le jambon en lamelles. Coupez une tomate en petits dés et réservez la seconde. Faites cuire les oeufs durs, égalez-les et coupez-les en deux.
- 2 Lorsque votre gelée est prête à l'emploi, versez-en un peu dans le fond de vos verrines. Placez les verrines dans le réfrigérateur afin que la gelée prenne.
- 3 Une fois que la gelée est prise, posez délicatement une rondelle de carotte, des lamelles de cornichon et un peu de ciboulette sur la gelée. Recouvrez de gelée et replacez les verrines au réfrigérateur.
- 4 Une fois la gelée prise, finissez les aspics en plaçant une lamelle de jambon sur le pourtour de la verrine. Posez la moitié d'un oeuf sur le milieu de la verrine. Remplissez la verrine de dés de jambon, de dés de tomates et de carottes... Vous faites jouer votre imagination!
- 5 Vous finissez de remplir les verrines de gelée et vous les placez dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 6 Au moment de servir vous démoulez délicatement vos aspics. Avec la tomate restante, vous réalisez un petit panier que vous remplissez d'olives.
- 7 Vous pouvez servir vos aspics sur une feuille de salade et accompagnés d'une macédoine de légumes. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

