

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
ŒUFS EN GELÉE

Préparation : 25 min, Repos : 2h25, Cuisson : 25 min, Pour : 4 Personnes

Il vous faut : 4 œufs, 4 tomates, 1 brin de persil frisé, 100g de jambon en tranche épaisse, 30g de bouillon, 4 feuilles de gélatine.

Ustensiles : 4 petits moules à aspic

Places les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 min. Faites chauffer le bouillon dans une petite casserole, puis ajoutez hors du feu la gélatine essorée. Mélangez bien et laissez tiédir

Porter à ébullition une autre casserole d'eau puis plongez-y les œufs, laissez-les cuire 10min et plongez-les dans un bol d'eau froide pour les faire refroidir avant de les écaler.

Coupez le jambon en petits dés et les tomates en quatre. Ciselez le persil.

Huilez 4 petits moules à aspic, disposez un peu de persil dans le fond et versez un petit peu de bouillon. Laissez prendre au réfrigérateur 10 min, puis déposez des tomates, des dés de jambon et un œuf dans chaque moule. Couvrez de bouillon de gélatine puis réservez au réfrigérateur pendant 2h au moins.

Trempez le fond des moules dans un saladier d'eau chaude pendant quelques secondes afin de faciliter le démoulage.

Servez avec un peu de mayonnaise maison ?