

Duo de mousses de jambon et de tomates séchées

Pour 12 mini-verrines:

Pour la mousse au jambon blanc:

- 200g de jambon blanc
- 50g de Philadelphia (ou autre fromage frais à tartiner)
- 20 cl de crème liquide
- paprika
- sel, poivre

Pour la mousse au tomates séchées:

- 1 pot de tomates séchées à l'huile (environ 200 g)
- 1-2 cs de l'huile du pot de tomates
- 100 g de chèvre frais (du Philadelphia dans la recette d'origine)
- 1 cs d'amandes hachées (ou entières)
- 2 cs de parmesan râpé
- sel, poivre
- quelques feuilles de basilic (de la sauge dans la recette d'origine)



Préparer d'abord la **mousse de jambon** en mixant tous les ingrédients qui la composent. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis répartir dans le fond des verrines. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 1h.

Préparer ensuite la **mousse de tomates de tomates séchées** en procédant de même. Répartir sur la mousse de jambon et placer au frais jusqu'au moment du service.

Décorer de feuilles de basilic ciselées et servir bien frais.

Quelques précisions:

Attention à ne pas trop saler les mousses, les fromages frais et de chèvre le sont déjà, ainsi que le jambon et le parmesan.

Personnellement j'ai laissé volontairement quelques morceaux d'amandes pour apporter un petit côté croquant mais vous pouvez bien sûr mixer plus finement la mousse de tomates.

J'ai préparé mes verrines la veille, ce qui explique que l'huile de la mousse de tomates ressorte un peu (comme on peut le voir sur la photo) ça ne change en rien au goût, c'est juste que visuellement ça peut paraître un peu gras alors que non.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>