

### **BLINIS A LA MOUSSE DE JAMBON**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Sans cuisson si les blinis sont achetés tout faits**

#### **Pour une trentaine de blinis:**

30 mini blinis de 5 ou 6 cm de diamètre

2 tranches de jambon blanc ou une tranche plus épaisse

15 cl de crème liquide entière

Une toute petite pincée de curcuma

Sel (si nécessaire) et poivre

Dégraisser le jambon et le tailler en petit morceaux, le mixer.

Monter la crème en chantilly assez ferme. Incorporer le jambon à la crème avec le curcuma. Ajuster l'assaisonnement en sel (goûter à cause du jambon) et en poivre.

Mettre une douille cannelée dans la poche à douille, bloquer l'extrémité avec une pince à linge par exemple et remplir la poche avec la mousse de jambon.

Réserver au frais (la veille pour le lendemain éventuellement) et dresser sur les blinis légèrement tièdes.

Décorer le dessus de la mousse avec des herbes, une pousse de salade ou, mieux encore, avec des graines germées.