

Variations d'aspic



Pour une plaque de 28 demi-œufs FP 2256

INGREDIENTS

1 sachet de gelée au madère

14 œufs de caille

14 tranches de magret de canard fumé

1 avocat

Jus de citron, sel, poivre, piment d'espelette

2 tranches de saumon fumé

PREPARATION °

1. Faire cuire à dur les œufs de caille (4 minutes) et les écaler.

2. Ecraser grossièrement l'avocat, avec le jus de citron (pour éviter qu'il ne noircisse) et assaisonner.

3. Préparer la gelée comme indiqué sur le paquet MAIS avec uniquement 300 ml d'eau !

4. Poser les empreintes sur la plaque aluminium.

5. Poser dans la moitié des empreintes une tranche de magret fumé et un œuf de caille (selon la taille des œufs, retaillez un peu l'œuf pour qu'il ne dépasse pas).

6. Verser la gelée refroidie.

7. Dans l'autre moitié des empreintes, verser un peu de gelée, puis une lanière de saumon fumé, et un peu de purée d'avocat. Recouvrir de gelée.

8. Faire prendre au congélateur, et démouler dès la sortie du congélateur.

Nota : La gelée ainsi préparée (avec moins d'eau qu'indiquée sur le paquet) sera plus facile à démouler. C'est aussi la juste quantité pour les 28 empreintes.

Si vous ne faites que des aspics « œufs de caille – magret », vous pouvez faire prendre la gelée au frigo uniquement. Le passage au congélateur est inutile.