



Terrine de Légumes au Jambon Cru



Suggestion de présentation

Pour 1 terrine:

- 200 g de fèves
- 300 g de petits pois (brut)
- 300 g de haricots verts (brut)
- 200 g de cocos plats
- 200 g d'asperges vertes
- 200 g de jeunes carottes
- 8 tomates
- 1 L de gelée
- 5 feuilles de gélatine
- 200 g de crème fleurette
- 12 tranches de jambon cru

Eplucher, laver tous les légumes. Les cuire séparément à l'eau bouillante salée (carottes, asperges, fèves pendant 8 mn), haricots verts et cocos plats pendant 6 mn et les petits pois pendant 3 mn environ; les refroidir, les égoutter. Monder les tomates, retirer coeurs et pépins; en tailler 4 en dés et 4 en fines lamelles.

Chemiser une terrine avec les tranches de jambon cru en retirant la couenne (on peut remplacer le jambon cru par du vert de poireau blanchi).

Préparer 1 L de gelée, y dissoudre les feuilles de gélatine ramollie. Fouetter en chantilly et assaisonner la crème, ajouter 3 càs de gelée refroidie mais non prise, réserver.

Montage:

Monter 2 couches de légumes et de gelée, faire prendre sur glace. Ajouter la crème, monter à nouveau 2 couches légumes et de gelée. Replier les tranches de jambon, mettre sous presse pendant 24 heures.

Dans une assiette, poser une tranche de terrine sur un coulis de tomate, garnir d'une petite salade, d'oignons nouveaux (cébettes) et des haricots verts par exemple.