

LES ASPICS

Préparations diverses de viandes, volailles, poissons, crustacés, œufs et légumes dressés dans une gelée claire, moulées et décorées.

RECETTE POUR 10 ASPICS D'ŒUFS EN GELÉE AU JAMBON

ÉLÉMENTS DE BASE

Œufs extra frais 10 pièces
Vinaigre blanc 0,1 L
Jambon blanc 2 tranches
Gelée de bœuf ou gelée en poudre 1L

Éléments de décors possibles à convenance:

- cerfeuil
- estragon
- tomate bien rouge
- œuf cuit dur
- olives noires
- radis,
- truffe...



PROGRESSION

1. Pocher les œufs 3 minutes dans de l'eau vinaigrée à 10%
- À défaut cuire des œufs durs (10 minutes)

2. Mettre au point la gelée
- la gelée doit être visqueuse, mais fluide et homogène

3. Couler le fond de gelée
- disposer les ramequins dans une plaque contenant de la glace pilée. Enfoncer les moules afin qu'ils soient aux trois quarts dans la glace.
- Verser dans chaque ramequin un fond de gelée de 4 à 5mm

4. Décorer le fond des moules
- Suite à la prise de la gelée, décorer à convenance. Prendre soin de tremper les éléments de décor dans de la gelée tiède.
- Possibilité de recouvrir d'une tranche de jambon.

5. Garnir les moules
- Disposer les œufs pochés ou durs dans les ramequins, face la plus lisse contre le jambon.
- Garnir autour des œufs avec une julienne taillée dans les parures de jambon.
- Finir par remplir les moules avec de la gelée à hauteur.
Mettre au frais.

6. Démouler les aspics
- Tremper chaque ramequin quelques secondes dans de l'eau chaude, puis le démouler en effectuant une petite secousse.
- Le dresser sur assiette avec un fond de gelée décoré.

Notes :

- Les aspics se tiendront mieux s'ils ont été préparés la veille.
- S'ils sont préparés le jour même, renforcer la gelée (35 g/L).
- En règle générale, prévoir 10 cl de gelée par aspic individuel.
- La protéine peut être remplacée par du saumon fumé, des crevettes, etc.