

Aspics oeufs durs - jambon

Pour 12 - 13 aspics :

- 1 sachet de gelée en poudre au Madère du commerce
- 6 oeufs
- 6 tranches de jambon blanc
- cornichons

Préparer la gelée comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps cuire les oeufs dans de l'eau bouillante 10 min. Les égoutter et les écaler sous l'eau froide.

Couper les oeufs en deux, le jambon dans la longueur en trois bandes, et les cornichons en morceaux.

Dans des moules à aspics, des ramequins, ou encore des moules à muffins anti-adhésifs, déposer un peu de gelée dans le fond. Réserver 10 min au frais.

Ajouter 1/2 oeuf, l'entourer de jambon et ajouter des morceaux de cornichons. Recouvrir de gelée et mettre au frais pour une nuit.

