Entrées froides à la viande

Mousse de jambon

3h10	10 min	0	3h	58
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 3 tranche(s) **Jambon cuit**
- 2 c. à soupe **Ricotta**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la mousse

1. Découenner et dégraisser le jambon.
2. Le mixer finement puis le mélanger à la ricotta.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Mettre au frais au minimum 3 heures avant de servir.

Étape 2

Dressage

1. Sortir la mousse du réfrigérateur et répartir dans des ramequins. Déguster la mousse fraîche.