

## Œufs en gelée (aspics)

### Ingrédients pour 8 aspics:

1 sachet de gelée au madère

4 œufs durs

4 gros cornichons

4 tranches de saucisson

1 1/2 tranche de jambon blanc



Variante, vous pouvez garnir vos aspics avec du thon, du surimi, de la macédoine, des restes de poulet...



Préparer la gelée en suivant les instructions du paquet (rien de bien compliqué !!!)



Rincer les ramequins (ou des petits récipients en plastique prévus pour les aspics, j'ai gardé ceux achetés quelques fois chez le traiteur). Verser juste un fond de gelée, ajouter du persil, une pincée de poivre pour la déco !! Mettre au frais jusqu'à ce que la gelée soit prise (environ 1/2h).



Pendant ce temps préparer la garniture. Couper les œufs en 2, les cornichons en 2, les tranches de saucisson en 2 (couper tout en 2 quoi !!!) Faire des lanières dans le jambon.



Garnir les ramequins avec une moitié d'œuf, une 1/2 tranche de saucisson, 1/2 cornichon et le jambon. Verser le reste de la gelée jusqu'à ras bord.

Mettre au frais sans tout faire dégouliner et ça c'est pas gagné !!!

Œufs en gelée (aspics)

[gammellouggamelle@canalblog.com](mailto:gammellouggamelle@canalblog.com)