

# **VERRINES DE MOUSSE DE JAMBON ET FROMAGE DE CHEVRE**



Mousse de jambon blanc au fromage de chèvre :  
180à200g de jambon blanc,  
150g de fromage de chèvre frais,  
50g de crème fraîche épaisse,  
sel, poivre,  
des brins de ciboulette

Mettez tous les ingrédients sauf la ciboulette dans un robot et mixez le tout.  
Battez ensuite quelques minutes au fouet électrique pour obtenir une consistance bien mousseuse.

Réservez au frigo au moins 30mn.

A l'aide d'une poche à douille, déposez la mousse dans des cuillères apéritives ou verrines.

Servez très frais avec la ciboulette hachée parsemée dessus et accompagnez de mini-gressins pour apporter un côté croustillant.