 **Mousse avocat-jambon cru**

 **Pour 7 Croquants-Gourmands**  
 **- 3** [**avocats**](http://recettes.de/avocat)**- 15 cl de crème fleurette  
- 2 g de gélatine en feuille  
- 1** [**citron**](http://recettes.de/citrons)**- 10 tranches fines de** [**jambon cru**](http://recettes.de/jambon-cru)**- sel & poivre blanc  
- 4** [**tomates**](http://recettes.de/tomates)**- huile d'olive  
- vinaigre balsamique  
- ciboulette**

Presser le citron pour recueillir le jus (6 cuillerées à soupe).  
Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.  
Ouvrir les avocats et récupérer la chair.  
Couper en dés la moitié d'un avocat, l'arroser avec 1 cuillerée à soupe de jus de citron et la réserver au frais en mettant dans le bol les noyaux.  
Faire chauffer une cuillerée de jus de citron et y faire fondre la gélatine ramollie et bien essorée.  
Mixer la chair des avocats avec la gélatine et le jus de citron restant.  
Assaisonner en sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivre.Hacher au couteau 3 tranches de jambon et incorporer le hachis à la purée d'avocat.  
Fouetter la crème très froide en chantilly et la mélanger délicatement à la mousse d'avocat.  
Répartir la préparation dans des cercles et garder au frais.  
Préparer la [**vinaigrette de tomates**](http://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-de-tomates/).  
Présenter en retirant le cercle et en entourant chaque mousse d'une tranche de jambon découpée en lanières, de vinaigrette de tomates et des dés d'avocat réservés