 **Mousse de jambon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/04/mousse-de-jambon-p1170715-r-copy.jpg)**Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands  
Mousse :  
- 400 g de bon** [**jambon**](http://recettes.de/jambon) **cuit entièrement dégraissé**  
**- 1 sachet de gelée**  
**- 2 œufs**  
**- 250 ml de crème liquide**  
**- poivre blanc**  
**Décor de Pâques :  
- œufs de caille** **- tomates cerises** **- toupets de persil et de basilic**  
**- tiges de ciboulette**

**Un grand moule en couronne mouillé et bien égoutté**

Préparer la gelée en mélangeant la poudre du sachet avec 500 ml d'eau.  
Porter à ébullition en remuant.  
Prélever 250 ml de gelée (250g)  et mettre le reste à refroidir dans un petit récipient, pour le décor final.  
Hacher le jambon très, très fin, comme une purée.  
Incorporer les 2 jaunes d'œufs puis les 250 ml de gelée tiède, poivrer.  
Bien mélanger (j'ai tout mis dans le bol du Thermomix).  
Laisser refroidir pour que la préparation commence à s'épaissir.  
Fouetter la crème jusqu'à consistance [**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et la mélanger délicatement à la mousse de jambon.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à la spatule, en soulevant bien l'ensemble pour ne pas trop les casser.  
Verser la mousse dans le moule, couvrir et mettre au frais pendant plusieurs heures (la veille c'est encore mieux!).