



Aspic

Grand classique tellement facile à réaliser...

Quelques petits trucs pour un aspic réussi :

Laisser bien refroidir la gelée avant de commencer. Il faut qu'elle soit sur le point de se solidifier. Ensuite, tout va très vite, d'où l'intérêt de préparer tous les ingrédients à l'avance.

La première couche de gelée au fond du plat doit être assez épaisse (1 à 2 cm) pour que l'aspic ait une belle présentation au démoulage.

Les ingrédients? Tout ce que vous voulez... couche après couche en alternance, gélatine, ingrédients...

Généralement, des œufs, des asperges, du jambon ou du thon-mayonnaise, de la salade russe, des crevettes, des cornichons....

