

# BAVAROIS AUX ASPERGES ET JAMBON CRU

 Nombre de personnes : 6 (6 cercles de 8 cm)

## INGRÉDIENTS

---

- 100 g de biscuits type "Tuc"
- 70 g de beurre
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de romarin
- 20 cl de crème entière
- 200 g de philadelphia
- 4 feuilles de gélatine
- 4 tranches de jambon cru
- sel, poivre du moulin

## PRÉPARATION

---

1. Éplucher les asperges si nécessaire et les faire cuire à la vapeur.
2. Mixer les biscuits avec le beurre que l'on aura fait fondre. Ajouter le thym et le romarin finement ciselé. Bien mélanger.
3. Disposer les cercles sur une plaque recouverte de papier cuisson et répartir la préparation au fond des cercles en tassant bien.  
Placer au frais pendant 30 min.
4. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
5. Conserver quelques pointes des asperges cuites pour la décoration, tailler le reste en morceaux et les mettre dans le bol du mixeur avec le Philadelphia, du sel et du poivre. Mixer jusqu'à avoir une préparation lisse.
6. Faire chauffer 2 à 3 cuillères à soupe de crème afin d'y dissoudre la gélatine essorée puis l'incorporer à la purée d'asperges, bien mélanger.
7. Fouetter le reste de crème en chantilly puis l'incorporer délicatement à l'appareil.
8. Tailler le jambon cru en bandes de la taille des cercles puis venir chemiser l'intérieur de chaque cercle avec ces bandes. Répartir ensuite le mélange dans les cercles et placer au réfrigérateur pour 2 à 3 heures.
9. Au moment de servir, enlever délicatement le cercle. Disposer harmonieusement les pointes d'asperges réservées.
10. Déguster !