

## Couronne farcie à la mousse de jambon

### Ingrédients

Pour 6-8 personnes

beurre pour la plaque

pâte:

500 g de farine bise

1 1/2 cc de sel

15 g de levure, émietlée

2 cc de sucre de malt ou de miel

3-3,5 dl de mélange eau/lait (moitié-moitié)

farine pour saupoudrer

mousse:

0,5 l de QimiQ

250 g de jambon de campagne

75 g d'appenzell, râpé

2 cornichons, finement hachés

1 petit oignon rouge, finement haché

1 bouquet de ciboulette, finement ciselée

sel, poivre, noix de muscade

1,8 dl de demi-crème, placée 20 minutes au congélateur

ciboulette pour décorer



### Préparation

1. Pâte: mélanger la farine et le sel, former une fontaine. Diluer la levure, le sucre de malt ou le miel dans un peu de mélange eau-lait, ajouter à la farine avec le reste du mélange. Pétrir en une pâte homogène. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.
2. Mousse: lisser le QimiQ. Hacher très finement le jambon. Incorporer le jambon, le fromage, les cornichons et la ciboulette au QimiQ, assaisonner. Fouetter la crème, incorporer à la masse. Couvrir et réserver 2 heures au frais.
3. Réserver un peu de pâte pour la décoration. Partager le reste de la pâte en 6-8 parts, former des petits pains ronds. Disposer en rond sur la plaque beurrée de façon à ce que les pains se touchent. Abaisser la pâte réservée à 2-3 mm d'épaisseur, découper 6-8 croix, fixer sur les petits pains avec un peu d'eau. Couvrir et laisser lever 30-40 minutes. Saupoudrer de farine.
4. Cuire 10 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 230 °C. Réduire la température à 180 °C et terminer la cuisson (env. 15 minutes).
5. Une fois refroidie, couper la couronne par la moitié. Garnir la moitié inférieure de mousse au jambon à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une grande douille cannelée, décorer. Poser la moitié supérieure par-dessus et servir immédiatement. Servir un supplément de mousse à part, selon les goûts.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 550 kcal; protéines: 24 g; lipides: 23 g; glucides: 61 g.