

Aspics aux œufs durs

Pour 4 personnes.

4 œufs durs, 100 g de carottes râpées, 100 g de céleri rave râpé et citronné, 1 litre de consommé de viande bien corsé, 1 verre à vin de porto, 8 feuilles de gélatine, du persil en branches.

Faire bouillir le consommé et y ajouter les feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide. Y verser le porto et laisser refroidir. Lorsque la gelée est presque froide, en verser une couche dans chaque moule. Laisser prendre.

Disposer les œufs durs coupés en deux en plaçant le jaune vers le fond. Ajouter les carottes et le céleri. Remplir de gelée. Mettre au réfrigérateur.

Démouler avant de servir en passant les moules à l'eau chaude. Dresser sur un papier dentelle et garnir de persil. On peut accompagner d'une mayonnaise.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.