

Aspic de légumes

Pour 4 personnes

600 g de macédoine de légumes, huile, sel, poivre, vinaigre, gélatine en feuilles ou en poudre.

Faire une vinaigrette avec sel, poivre, vinaigre et huile et le jus d'un demi-citron. Mettre les légumes à macérer pendant au moins deux heures. Il est, bien entendu, plus savoureux de faire cette macédoine avec des légumes frais plutôt que de les prendre en boîte. Préparer la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le sachet ou le flacon. En verser une partie dans le fond d'un moule, laisser prendre à demi, mettre les légumes de décoration. Verser une nouvelle couche de gélatine. Remplir et couvrir de gélatine. Laisser prendre au réfrigérateur. Au moment de servir, plonger le fond du moule dans un peu d'eau bouillante et retourner sur le plat de service. On peut décorer le tour du plat de gelée hachée ou de feuilles de salade.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.