**Terrine d'asperges à la flamande**

**asperges
jambon cuit
œufs
persil
bouquet garni**

**gélatine
poireau
céleri
carottes
oignons
ail
poivre et sel**

Épluchez une douzaine d'asperges. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Conservez l'eau de cuisson. Faites un bouillon de légumes avec des poireaux, des oignons, du céleri, des carottes, de l'ail et un bouquet d'herbes. Faites cuire les légumes avec la tuile dans le liquide de cuisson des asperges. Assaisonnez avec du poivre. Passez au tamis et réduisez le bouillon pour obtenir un goût plus intense.

Préparez six œufs durs. Pelez-les et coupez-les grossièrement. Hachez les feuilles d'un bouquet de persil. Retirez la couenne de six tranches de jambon cuit.

Prenez une terrine en verre et couvrez-la d'une pellicule plastique. Commencez par une tranche de jambon. Faites ensuite des couches avec les asperges, les œufs hachés et le persil. Répétez l'opération jusqu'à ce que la terrine soit remplie et terminez par une tranche de jambon cuit.

Faites tremper quelques feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pressez-les et laissez-les se dissoudre dans le bouillon tiède. Versez délicatement la préparation dans la terrine jusqu'à ce qu'elle soit remplie à ras bord. Couvrez la terrine et réservez-la au réfrigérateur pendant une nuit.

Retournez la terrine sur une assiette plate sans son couvercle. Retirez-la avec précaution et enlevez la pellicule. Vous pouvez maintenant la couper en tranches parfaites. A servir avec une salade et une sauce froide de votre choix.