



Légume – Mousse d'asperges

400 g. d'asperges blanches parées
1/2 citron pressé
1 tranche de pain de mie
2 feuilles de gélatine
sel
poivre
2 gouttes de vinaigre de vin blanc
1,25 dl crème fouettée

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante citronnée avec la tranche de pain (enlève l'amertume).

Les sécher, couper en morceaux et les passer au mixer, encore chaudes.

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, la sécher et l'incorporer dans les asperges encore chaudes.

Laisser refroidir.

Incorporer la crème fouettée en aérant correctement l'appareil et assaisonner.

Laisser au frigo 3 heures pour bien raffermir.

Servir en formant des boules avec 2 cuillères à soupe comme du sorbet. accompagner avec quelques asperges et un peu de salade de cresson.