



## Légume – Terrine d'asperges

200 gr. eau bouillante  
5 feuilles de gélatine  
400 gr. d'asperges vertes  
1/4 l. crème chantilly  
sel  
bouillon de volaille  
basilic  
huile d'olive

Mettre de côté les pointes d'asperges pour la décoration des assiettes.

La moitié est à mixer pour l'incorporer dans l'eau bouillante, la gélatine, sel et bouillon de volaille.

Laisser refroidir.

Avant que ce soit ferme, incorporer la crème chantilly et bien mélanger, puis laisser refroidir.

A moitié ferme, verser ce mélange dans une terrine allongée recouverte d'un cellophane.

Placer les asperges sur toute la longueur et sur différents niveaux.

Mettre au congélateur 2 heures pour pouvoir couper de belles tranches.

Placer sur l'assiette à côté de l'huile d'olive mélangée au basilic et un peu de sel.

Et des pointes d'asperges comme décoration.