

MOUSSE D'ASPERGES AU SAUMON FUME



Pour 4 personnes

Ingrédients :

300 g d'asperges blanches en conserve (garder 5 cl de jus)

2 œufs durs

5 cuillères à soupe de crème fraîche allégée à 15 %

4 tranches de saumon fumé

3 feuilles de gélatine

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Porter à ébullition 5 cl du jus des asperges. Essorer la gélatine entre vos mains et la dissoudre dans le jus chauffé. Laisser refroidir.

Mixer ensemble les asperges coupées en tronçons, les œufs durs, la crème fraîche et le jus d'asperge contenant la gélatine. Verser dans des verrines en les remplissant aux deux tiers. Placer au réfrigérateur au moins 3 à 4 heures.

Couper le saumon fumé en petits dés et le répartir sur la mousse d'asperge dans les verrines. Décorer avec un brin d'aneth.

Servir frais.