

TERRINE D'ASPERGES



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

5 œufs

250 g d'asperges blanches égouttées en bocal

1 sachet de gelée au madère dilué dans 175 ml d'eau

235 g de mayonnaise

2 c à c de vinaigre de cidre

Faire cuire les œufs durs. Préparer la gelée et la laisser refroidir.

Mixer les œufs avec la mayonnaise et les asperges égouttées. Ajouter la gelée et le vinaigre. Saler légèrement et poivrer.

Mixer pendant 2 minutes. Verser le tout dans un moule à bavarois ou un moule à cake. Laisser au réfrigérateur au minimum 4 heures. (On peut le faire la veille.)

Tremper le moule dans de l'eau chaude quelques secondes pour le démouler.

Décorer avec des tomates cerise et servir avec une salade verte