

VERRINE ASPERGE SAUMON CHANTILLY

Pour 4 personnes :

Faites cuire à l'eau bouillante salée 14 asperges vertes.

Réservez 4 pointes pour la décoration (plantée au centre du verre et fendue en deux)

Mettre au mixeur ou blinder les asperges cuites avec 40 gr de fromage blanc , sel,poivre.

Chantilly : (conseils)

Mettre le bol du robot avec 20 cl crème fraîche entière ,ainsi que le fouet au frigo durant 20 minutes
afin de bien réussir la crème chantilly.

Puis ajouter quelques brins d'aneth ou fenouil ciselés ainsi que 250 gr de saumon fumé coupé en fines lamelles.

Au fond de chaque verre mettre une couche de mousse asperge,puis une couche de chantilly,une couche de saumon et
cela jusqu'en haut du verre.

En surface dans chaque verre au centre les pointes d'asperges plantées et fendues avec en leur centre un brin de fenouil ou d'aneth et des oeufs de lump parsemés tout autour .

Bon appétit !servir très frais.