

## Mousse d'asperges aux oeufs de lump



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 2 h

**Cuisson** : 10 mn

*Voici ma petite entrée très raffinée.*

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

### Ingrédients

- 3 oeufs
- 2 feuilles de gélatine
- 300 g d'asperges vertes - en conserve
- 250 g de mascarpone
- 2 cs de crème fraîche bien épaisse
- 1 cs de graines de pavot
- 100 g d'oeufs de saumon
- sel
- poivre du moulin

### Préparation

- 1 Portez de l'eau à ébullition et plongez-y les oeufs. Laissez-les durcir pendant huit minutes. Rafraîchissez-les sous l'eau froide avant de les écaler.
- 2 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
- 3 Égouttez les asperges et les feuilles de gélatine. Mettez-les dans le bol d'un mixeur.
- 4 Ajoutez-y le mascarpone, la crème fraîche, les oeufs durs, du sel, du poivre et mixez.
- 5 Incorporez les graines de pavot au mélange obtenu. Déposez une couche d'oeufs de lump au fond de votre verrine.
- 6 Répartissez la préparation dans des verrines. Laissez prendre au réfrigérateur pendant deux à trois heures.
- 7 Au moment de servir, décorez la mousse avec les oeufs de lump ou de saumon.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

