

Verrines mousse d'asperges et saumon



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Quoi de mieux que des verrines quand il fait chaud ? Testez le mariage des asperges et du saumon.

Ingrédients

- 1 bocal d'asperges
- saumon fumé
- 2 cs de crème fraîche
- 2 cs de jus de citron
- sel, poivre

Préparation

- 1 Lavez, égouttez puis mixez les asperges.
- 2 Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez. Versez ensuite le jus de citron. Mélangez vigoureusement.
- 3 Placez la mousse obtenue dans vos verrines, en garnissant à chaque fois de lamelles de saumon fumé.
- 4 Décorez de ciboulette fraîche et/ou d'olives noires.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

