

Mousseline d'asperges vertes en cappuccino de coriandre

Préparation 45 mn (je dirai 30 mn)

Cuisson 8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 bottes d'asperges vertes

12 brins de coriandre

25 cl d crème liquide

2 c à s de mascarpone

1 belle échalote

Sel et poivre

Eplucher et couper l'extrémité des asperges, puis les cuire soit à l'eau bouillante salée, soit à la vapeur 6 à 8 mn suivant leur grosseur (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau). Les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide pour garder la couleur bien verte. Les éponger.

Détailler 1/3 des asperges en petits tronçons et mixer finement le reste. J'ai pour ma part conserver 4 pointes d'asperges pour la déco.

Assaisonner la purée d'asperges de sel, poivre et ajouter l'échalote finement ciselée et les tronçons d'asperges. Conserver au frigo.

Monter la crème en chantilly avec le mascarpone dans un saladier bien froid jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Ajouter alors la coriandre ciselée, sel et poivre. Réserver au frais.

Au moment de servir dresser les verrines en alternant purée d'asperges et chantilly et en terminant par de la chantilly mise à la poche à douille cannelée. Et petite touche perso une pointe d'asperge en déco.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>