

BLANC MANGER COCO-ASPERGES

Pour 8 personnes en entrée voici la recette ,je l'ai adapté en verrine en diminuant de moitié

**600gr d'asperges vertes épluchées
200gr d'eau de cuisson des asperges
400gr de lait de coco
2gr d'agar agar
16 crevettes crues
ciboulette
1 citron vert et 1 jaune
huile d'olive**

**préparation:faire cuire les asperges vertes épluchées dans l'eau bouillante salée
pdt +ou- 15mn(piquez pour contrôler lacuisson)**

Détournez quelques pointes pour la déco

Couper environ 100gr en petits dés.

Mixez ensemble 400gr d'asperges avec un peu d'eau de cuisson,ajoutez le lait de coco,le sel,le poivre ou du piment de cayenne.

**Videz ce mélange dans une casserole,ajoutez l'agar agar et portez à ébullition
pdt 1 à 2mn sans cesser de remuer.**

Répartir dans les récipients choisis.

**Laissez prendre au frais au moins 3h
(peuvent se préparer la veille)**

**Tartare de crevettes:décortiquez les crevettes crues(ne pas oublier d'enlever le
petit boyaux noir)**

**Coupez les grossièrement,ajoutez de l'huile d'olive,les jus de citrons et de la
ciboulette ciselée,salez légèrement et mettre au frais**

**Y déposer ce tartare sur le blanc manger et mettre en déco des pointes
d'asperges**