

MOUSSE D'AVRIL AUX ASPERGES ET A L'HUILE DE NOIX

* inspirée d'une recette de Marion Cupillard



Pour 4 verrines

- 150 g d'asperges vertes (poids prêt à cuisiner)
- 250 ml de crème végétale liquide (riz, millet, avoine...)
- 1 g d'agar-agar en poudre
- Huile de noix

Pesez les asperges après les avoir épluchées. Procédez à une cuisson douce à la vapeur dans une cocotte à fond épais.

Quand elles sont prêtes, encore bien vertes et cuites à point, mixez-les dans un blender avec la crème végétale liquide de votre choix. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, diluez l'agar-agar en poudre avec 10 cl d'eau dans une petite casserole et placez sur feu doux en remuant, laissez frémir une ou deux minutes.

Une fois l'agar-agar chauffé, ajoutez ce liquide dans le blender, mixez de nouveau avant de remplir vos verrines.

Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au frais.

Pour décorer : une demi-pointe d'asperge et, en pointillés, quelques gouttes d'huile de noix.