

## CHARLOTTES D ASPERGES VERTES

### Pour 5 personnes

Un paquet de quenelles nature (240gr)

½ jus d'orange

20cl de crème

60gr de saumon fumé

1c à café de zeste d'orange

3 carottes

2pots d'asperges vertes

1 œuf

### Pour la vinaigrette:

Une petite betterave cuite

Une c à s de vinaigre de framboises

Sel, poivre, huile d'olive

Persil

Faire tiédir les quenelles coupées en rondelles dans la crème, ajouter le jus d'orange et le saumon fumé. † 1 œuf  
Mixer au blender, ajouter les zestes d'orange, rectifier l'assaisonnement.

Tailler en bâtonnets les carottes de la hauteur de vos emportes pièces, les cuire à l'eau bouillante salée.

Monter les charlottes en intercalent deux bâtonnets d'asperges et un bâtonnet de carotte, garnir l'intérieur avec la préparation à base de quenelles. Cuire 10mn à la vapeur, réserver.

### Vinaigrette à la betterave

Mixer la betterave ( garder quelques cubes pour la déco) ajouter le vinaigre, sel, poivre, monter à l'huile comme une vinaigrette.

Dresser la charlotte tiède au froide, dans une assiette blanche, décorer de pointes d'asperges et de cubes de betteraves, ajouter la vinaigrette et le persil haché.