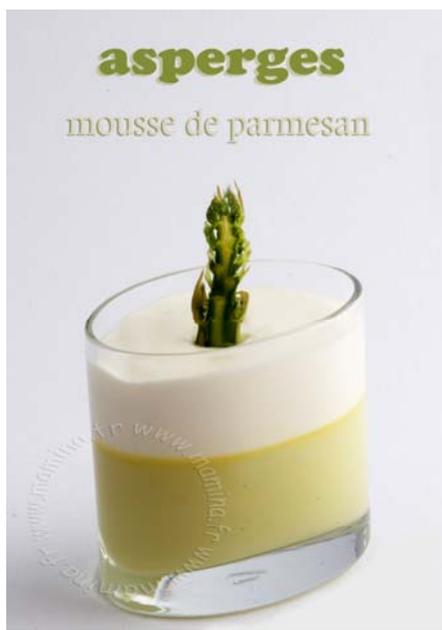


VERRINES D'ASPERGES VERTES A LA MOUSSE DE PARMESAN



Facile Préparation: 15 mn Cuisson: 45 mn

Pour une douzaine de verrines:

Pour le flan d'asperges:

Les queues parées et nettoyées d'une dizaine d'asperges vertes de taille moyenne
150 ml de bouillon de légumes ou de volaille (maison ou reconstitué)
1 échalote émincée finement

3 jaunes d'œufs

Pour la mousse de parmesan:

20 cl de crème liquide 70 g de parmesan

1 c.à café de beurre

sel et poivre

Le flan d'asperges:

Préchauffer le four à 90°.

Faire fondre l'échalote émincée dans le beurre pas trop chaud, ajouter les asperges coupées en rondelles et mouiller avec le bouillon.

Porter à ébullition puis baisser le feu et cuire pendant une dizaine de minutes. Mixer avec un peu de jus de cuisson pour avoir une purée de la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Incorporer les jaunes d'œufs, vérifier l'assaisonnement et passer au chinois.

Couler dans des verrines et mettre au four pour 40 mn. Laisser refroidir.

La mousse de parmesan:

Verser la crème et le parmesan dans une casserole. A feu doux, cuire sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le parmesan soit bien fondu. Laisser refroidir puis mettre au froid pendant une heure minimum.

Détendre l'appareil avec le lait bien froid, assaisonner selon le goût puis monter en chantilly pas trop ferme. Déposer cette mousse à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille sur le flan bien froid et réserver à nouveau au frigo pour servir bien froid.