

### VERRINES D'ASPERGES EN CAPPUCINO DE CEPES



**Facile**

**Préparation: 10 mn (5 + 5)**

**Cuisson: 10-12 mn**

**Pour un certain nombre de verrines** (ça dépend de leur taille:

Une quinzaine de queues d'asperges

1 verre de leur eau de cuisson

10 cl de crème fleurette entière

10 g de morilles séchées

Sel et poivre

Les asperges:

Faire cuire les queues d'asperges lavées et épluchées jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Les mixer longuement pour obtenir une purée un peu fluide et très fine. Goûter et ajuster l'assaisonnement en sel et poivre. Verser dans les verrines et réserver au froid.

La chantilly:

Mixer finement les cèpes secs. Réserver.

Au robot si possible, monter la crème en chantilly, incorporer le poudre de cèpes à la fin, saler, et poivrer.

Mettre la chantilly dans une poche à douille et la stocker au réfrigérateur avant de la déposer sur le "velouté" d'asperges.

Servir avec des tuiles au parmesan étalées en longueur pour les piquer dans les verrines.