

# **BAVAROIS D'ASPERGE AU SAUMON**



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de **Mariebel** de l'Espace Recette

## **Ingrédients :**

- 100 g d'asperges vertes en bocal
- 100 g de ricotta
- 50 g de crème liquide
- 4 g d'agar agar
- 4 à 5 tranches de saumon fumé
- quelques feuilles de basilic frais
- un peu de poivre du moulin

## **Matériel :**

- 4 Empilodéco

## **Préparation :**

- Huiler les empilodéco
- Découper 4 disques de saumon fumé, de la dimension des empilodéco et déposer un disque de saumon dans le fond de chaque empilodéco
- Hacher au couteau les chutes et les réserver.
- Dans le bol, mettre les asperges vertes. Mixer 20 secondes à vitesse 6, en raclant les parois avec la spatule
- Ajouter la ricotta, le basilic ciselé, 1 tour de moulin de poivre. Mixer 20 secondes à vitesse 6. Racler les parois du bol
- Mettre dans une casserole, mettre la crème et l'agar agar. Porter à ébullition 1 minute environ.
- Mettre en route le robot vitesse 3 et verser le contenu de la casserole peu à peu. Mélanger ainsi pendant 30 secondes
- Ajouter la moitié de la mousse d'asperges sur le saumon dans le fond des empilodéco
- Recouvrir d'une couche de saumon émietté, puis le reste de mousse, et terminer par un disque de saumon.
- Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures
- Pour dresser, retirer les cercles délicatement, décorer avec un peu de mayonnaise, une feuille de basilic et déguster frais

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>