

Mousse d'asperges

Ingrédients :

- 400g d'asperges
- 20cl de crème liquide
- 60g de parmesan
- 3 œufs
- sel, poivre



Préparation :

1. Égouttez bien les asperges.
2. Mixez-les avec la crème, les œufs et le parmesan.
3. Disposez le mélange dans des petits ramequins individuels.
4. Faites cuire au bain-marie pendant 45 minutes à 170°.
5. Pour la déco vous pouvez faire quelques tuiles au parmesan ; sur du papier sulfurisé, mettez des petits tas de parmesan que vous passez au grill rapidement, attention il faut surveiller et les retirer dès qu'ils sont dorés.
6. Servez chaud ou froid.

