



Mousse d'asperges aux crevettes



Ingrédients

220 g d'asperges vertes
75 g de crevettes décortiquées
170 g de Philadelphia
2 c.à.s de crème fraîche épaisse
2 œufs
paprika
ciboulette
sel, poivre

*Une verrine fraîcheur à déguster à
l'apéro ou en entrée.*

Retrouvez toutes
nos recettes :



6 personnes



30 minutes

Préparation

1. Retirer les bases ligneuses des asperges et peler légèrement le reste des tiges.
2. Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante ou dans un cuiseur vapeur et compter 8 à 10 min.
3. Pendant ce temps, porter de l'eau à ébullition et y laisser durcir les œufs 8 min. Les rafraîchir sous l'eau froide avant de les écaler.
4. Couper les pointes des asperges et les réserver.
5. Mettre le reste des asperges dans le bol d'un mixeur, y ajouter les œufs durs, le Philadelphia, la crème fraîche, poivre et sel, un soupçon de paprika et mixer afin d'obtenir un mélange onctueux.
6. Répartir ce mélange dans des verrines, y ajouter les crevettes, la ciboulette ciselée et décorer avec les pointes d'asperges.
7. Laisser au réfrigérateur au moins 4 heures avant de déguster.